

Vorspeisen

		EUR
1	Kartoffelpüree mit Knoblauchshrimps in Sahnesauce	7,50
2	Kartoffelcrêpes mit Würzfleisch	7,50
6	Würzfleisch überbacken, in der Tasse	7,00
8	Gebackener Camembert mit Preiselbeergelee und Toast	7,00

Zum Auslöffeln

16	Kartoffelsuppe mit Würstchen, aus der Tonschüssel	7,00
19	Gulaschsuppe im Brottopf (in der Tasse 5,50€)	9,00
20	Bauernsoljanka	5,50

Salatvariationen

35	Bunte Salatplatte mit Thunfisch und Ei	11,00
40	Salatvariation mit Hähnchenbruststreifen	11,00
38	Gemischter Salat mit Schafskäse und Ei	9,00
38	Gemischter Salat	6,50
41	Beilagensalat	4,50

Kartoffeln aus der Folie oder die Pellkartoffel

46	mit Kräuterquark und Salat	10,00
47	mit Tzatziki und Salat	10,00
49	mit Knoblauchshrimps, Crème fraîche und Salat	13,50

Hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

		EUR
61	mit zwei Spiegeleiern	9,50
64	mit würzig eingelegtem Brathering und Zwiebelringen (zweiter Brathering für 3,00€)	12,50
65	mit einem Schweinesteak und Grillbutter	13,50
66	mit hausgemachter Sülze und Remoulade (2)	13,00
67	mit einem Schweineschnitzel, paniert und zwei Spiegeleiern	14,50
63	mit einem Schweineschnitzel, paniert, nach altdeutscher Art mit Zwiebelsoße	14,50
62	Bauernfrühstück mit Speck und Schinken (große Portion 3,00€ Aufschlag)	9,50

Kartoffeln und dazu Fisch

78	Deutsche Edelforelle, gebraten, mit gebutterten Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter und einem Beilagensalat	18,00
79	Zander im Kräutermantel mit Schwenkkartoffeln, Kräuterbutter und einem Beilagensalat	18,00
82	Fischpfanne (Seelachs, Lachs, Shrimps, Gemüse, Sahnesauce) im Püreeerand	17,00

Kartoffelgerichte – bunt gemischt

91	Kartoffelpuffer mit frischen Sahnechampignons	10,50
99	Zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus	9,50
101	Pellkartoffeln mit Quark, Leinöl und Gurkensalat	10,50
80	Pellkartoffeln mit Hering nach Matjesart in Sahnesauce, Gurkensalat	12,50
103	Hackbraten mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	13,50
176	Rösti-Omelette, gefüllt mit Geflügelleber	12,50
178	Rösti-Omelette, gefüllt mit würzigem Paprikagulasch	12,50

Vegetarische Speisen

		EUR
108	Gratinierte Gemüsepfanne	12,00
173	Kartoffelnudel-Gemüse-Auflauf (Kartoffelnudeln, Blattspinat, Tomaten, mit Mozzarella überbacken)	11,50

Aufläufe – mit Käse überbacken

104	Märkischer Kartoffelaufwurf (Kartoffeln, Kochschinken, Blumenkohl)	12,00
173	Kartoffelnudel-Gemüse-Auflauf (Kartoffelnudeln, Blattspinat, Tomaten, mit Mozzarella überbacken)	11,50
177	Kartoffelnudel-Schinken-Auflauf (Kartoffelnudeln, Tomaten, Schinken)	11,50

Geschmortes

97	Rindergulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (1,2)	14,00
179	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Kartoffelnudeln	14,00

Vom Grill und aus der Pfanne

122	Schweinesteak mit Würzfleisch, überbacken, dazu Kartoffelkroketten und Salatbeilage	16,50
124	Kammsteak mit gerösteten Zwiebeln und Pommes Frites	14,00
126	Schweinefiletpfanne mit frischen Rahmchampignons und Kartoffelplätzchen	16,00
127	Bauernpfanne (Kammsteak mit Röstigemüse, Grillwürstchen und Speck)	15,50
123	Argentinisches Rumpsteak mit Speckbohnen, Kartoffelecken und Knoblauchdip	23,50
128	Argentinisches Rumpsteak mit Geflügelleber, Kartoffelnudeln und Beilagensalat	24,50

Für die Kleinen

		EUR
141	Fischstäbchen mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	8,50
142	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker	6,50
143	Eierkuchen mit Apfelmus	6,50
144	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	7,50
145	Gulasch mit Rotkohl und Schwenkkartoffeln	8,50
147	Kleines Schweineschnitzel (50g) mit Mischgemüse, Pommes Frites und Ketchup	8,50
148	Geflügelnuggets mit Pommes frites und Ketchup	7,50

Für unsere Senioren

150	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln	11,50
151	Gebratenes Seelachsfilet (100g) mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und einem Beilagensalat	12,50
152	Geflügelleber im Püreeerand mit einem Beilagensalat	11,50
153	Kleines Schweineschnitzel (100g) mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	11,50

Süße Desserts

156	Crêpes, gefüllt mit Erdbeereis, Fruchtsauce und Sahne (3)	7,00
162	Kaiserschmarr'n mit Apfelmus (große Portion 2,50€ Aufschlag)	8,50

Alle Preise in Euro.

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Personal

Für den Außer-Haus-Verzehr berechnen wir einen Aufpreis von 0,50€ pro Gericht.