

# Speisekarte

## Vorspeisen

### **2. Soljanka mit saurer Sahne, Zitrone und Baguette**

5,50 €

### **Fleischtomate mit Mozzarella,**

hausgemachtem Basilikumpesto, Balsamico und Röstbrot

6,90 €

### **16. Griechischer Salat**

Eisberg, Tomate, Gurke, Fetakäse, Oliven und hausgemachtem Essig – Öl – Dressing

6,90 €

### **5. Würzfleisch, überbacken**

Ragout vom Schwein mit Worcestersauce, Zitrone und Baguette

5,80 €

### **6. Carpaccio**

vom Weiderind auf bunten Blattsalaten, mit Champignons garniert, Trüffel – Öl, Parmesan und Pinienkernen

11,50 €

### **13. Wildkräuter - Salat**

mit Nuss-Vinaigrette, geröstetem Schinken, warmen Ziegenkäse mit Pistazienhonig und Baguette

12,50 €

## Hauptgerichte

### **20. Hamburger Art**

Schweinelachsschnitzel mit Setzei, gebuttertem Gartengemüse und Bratkartoffeln mit Speck

16,90 €

### **15. Schnitzel „Försterin“**

mit hausgemachten Rahmchampignons und Steakpomes

16,90 €

### **29. Steakteller „Bützower Hof“**

Variation von Rind, Schweinefilet und Hähnchen auf Rahmchampignons, Salat und Steakpomes

19,90 €

### **27. Feinschmecker – Steak**

Hähnchenbrust mit Tomate und Käse überbacken, dazu bunter Salat, Kartoffelecken und Sourcream

17,50 €

### **24. Schweinerücken „Au four“**

mit Würzfleisch und Gouda überbacken, pikantem Krautsalat und Kroketten

17,50 €

**22. Gereiftes Rumpsteak mit gebratenen Champignons**

Zwiebellauch, Bratenjus, gegrillten Kartoffelecken und Sourcream

23,50 €

**25. Gereiftes Rumpsteak mit gegrilltem Gemüse**

Paprika, Zucchini, Tomate mit Kräuter- Pesto und Kartoffelecken mit Sourcream

23,50 €

**28. Gereiftes Rumpsteak mit gebuttertem Gartengemüse**

Bratenjus, Kräuterbutter und Steakpommes

23,50 €

**38. Zarter Lammrücken**

mit Portweinsauce, Spitzkohlsalat- Dill- Joghurtdressing und Kartoffelrösti

21,90 €

**Krosse Geflügelleber**

an Wildkräutersalat mit Walnuss, Williamsbirne

Himbeerdressing und Kartoffelstampf

16,90 €

**18. Zwei Matjesfilets „Nordische Art“**

an hausgemachter Rote Beete – Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbukett

13,90 €

**Zanderfilet hautseitig gebraten**

an hausgemachtem rahmigem Blattspinat, Kirschtomaten und Herzoginkartoffeln

18,90 €

**Desserts**

**Pfirsich Melba** mit Vanilleeis, Himbeersauce und Sahne 5,50 €

**Panna Cotta** mit Himbeerpüree und Minze 6,50 €

**Warmer Schokoladenkuchen** mit flüssigem Kern und Cassis – Sorbet 5,90 €

**Tartufo classico** Halbgefrorenes aus Zabaione,  
mit Haselnüssen, Schokopulver und Amarettinis 5,90 €

*Eine Liste über die Zusatz- und Inhaltsstoffe sowie Allergene liegt für Sie am Tresen aus.*

## Aperitifs

<i>Martini</i>	5 cl	3,50 €
<i>(Bianco, Rosso)</i>		
<i>Sherry</i>	5 cl	3,50 €
<i>Graf –Luxemburg</i>		
<i>(Jahrgangssekt, trocken, halbtrocken)</i>		
	10 cl	2,30 €

## Erfrischungsgetränke

<i>Coca Cola, Fanta, Sprite</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Coca Cola Zero</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Güstrower Schlossquell</i>	0,25l	2,50 €
<i>(feinperlig, naturell)</i>		
<i>Güstrower Schlossquell</i>	0,7 l	5,50 €
<i>(feinperlig, naturell)</i>		
<i>Güstrower Schlossquell</i>		
- <i>Tonic Water</i>	0,25 l	2,80 €
- <i>Bitter Lemmon</i>	0,25 l	2,80 €
- <i>Ginger Ale</i>	0,25 l	2,80 €
<i>Satower Saft</i>	0,2 l	2,80 €
<i>(Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Tomate)</i>		
<i>Saftschorle</i>	0,2 l	2,80 €

## Heißgetränke

<i>Glas Tee</i>	2,50 €
<i>(Grün, Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminze, Kräuter, Kamille, Früchte)</i>	
<i>Heiße Schokolade m. Sahnehaube</i>	3,50 €
<i>Tasse Creme Kaffee</i>	2,50 €
<i>Kännchen Creme Kaffee</i>	3,30 €
<i>Espresso</i>	2,50 €
<i>Cappuccino</i>	2,80 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,50 €
<i>Milchkaffee</i>	2,90 €
<i>Glühwein aus der Region</i>	3,50 €

## *Biere*

<i>König Pilsener vom Fass</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>König Pilsener vom Fass</i>	<i>0,40 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Wernesgrüner Pils (Flasche)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Bitburger 0,0 (Flasche)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier (Flasche)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>TH.König Zwickl vom Fass</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>TH.König Zwickl vom Fass</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Benediktiner Weizen (Flasche)</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Benediktiner Weizen alkoholfrei (Flasche)</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,20 €</i>

## *Spirituosen*

<i>Lehment Doppelkümmel</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Malteser Kreuz</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Jubiläumsaquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Schwechower Obstbrand</i> <i>(Birne, Mirabelle)</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>		
<i>Graf Hardenberg Korn</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80 €</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Smirnoff Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80 €</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Wilthener Feiner Alter</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80 €</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Hennessy Cognac</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ballentines</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,90 €</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,90 €</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80 €</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>

## *Mixgetränke*

<i>4 cl Spirituosen + alkoholfreier Auffüller mit Eis</i>	<i>5,50 €</i>
---	---------------

## Offene Weine

### Rot

*Tbilvino Saperavi (trocken, Georgien)*

*volle Aromen von reifen Kirschen, Mandel und Vanille  
und eine ausgewogene Säure*

0,2l 4,90 €

*Tblivino Mukuzani (trocken-Eichenfass gereift, Georgien)*

*kräftige Aromen von reifen Kirschen, Mandeln und Vanille mit einer ausgewogenen Säure*

0,2l 5,90 €

*Tbilvino Sachino Red (halbtrocken, Georgien)*

*angenehm fruchtig mit milder Säure und dezenten Pfeffernoten*

0,2l 4,50 €

*Tbilvino Pirosmani (lieblich, Georgien)*

*vollen Fruchtaromen und ausgewogenen Süße*

0,2l 4,50 €

### Weiß

*Müller – Thurgau / Oberbergener Baßgeige (trocken, Kaiserstuhl Baden)*

*feine, milde Säure, frisch und fruchtig*

0,2 l 4,90 €

*Tbilvino Sachino (halbtrocken, Georgien)*

*Volle Aromen von süßen getrockneten Trauben und Walnüssen*

0,2l 4,50 €

*Muskateller / Oberbergener Baßgeige (lieblich, Kaiserstuhl Baden)*

*leicht und rassig, feines Muskatbukett*

0,2 l 5,90 €

*Tbilvino Tsinandali (trocken, Georgien)*

*Frische Aromen nach Zitrusfrüchten, Quitten und Wildblumen  
mit einer ausgewogenen Säure*

0,2 l 4,90 €

### Rosé

*Tbilvino Saperavi Rosé (trocken, Georgien)*

*Aromen von schwarzen Johannisbeeren, reifen Aprikosen und Himbeeren*

0,2 l 4,90 €

## Flaschenweine

### Rot

*Tbilvino Saperavi (trocken, Georgien)*

*Volle Aromen von reifen Kirschen, Mandel und Vanille  
und eine ausgewogene Säure*

0,7 l 16,90 €

*Tbilvino Mukuzani (trocken-Eichenfass gereift, Georgien)*

*Kräftige Aromen von reifen Kirschen, Mandeln und Vanille mit einer ausgewogenen Säure*

0,7 l 20,90 €

*Spätburgunder Rotwein / Oberbergener Baßgeige (trocken, Kaiserstuhl Baden)*

*mit dem Aroma von Brombeeren und Mandeln*

0,7 l 15,50 €

### Weiß

*Tbilvino Tbilisi (trocken, Georgien)*

*Blumig, fruchtige Aromen mit einer milden Säure*

0,7 l 14,90 €

*Tbilvino Tsinandali (trocken, Georgien)*

*Frische Aromen nach Zitrusfrüchten, Quitten und Wildblumen  
mit einer ausgewogenen Säure*

0,7 l 16,90 €

*Müller – Thurgau / Oberbergener Baßgeige (trocken, Kaiserstuhl Baden)*

*feine, milde Säure, trocken, frisch und fruchtig*

0,7 l 14,50 €

### Rosé

*Tbilvino Saperavi Rosé (trocken, Georgien)*

*Aromen von schwarzen Johannisbeeren, reifen Aprikosen und Himbeeren*

0,7 l 16,90 €