

Spargelkarte

Spargelcremesuppe mit Schnittlauchschaum

Grissini mit Parmaschinken

5,80

Salat vom grünen und weißen Spargel

Mit Balsamico Vinaigrette
Kirschtomaten und Basilikum

12,50

Mit Wasserbüffel-Mozzarella

14,50

Portion Beelitzer Spargel (400g)

Neue Kartoffeln
Wahlweise
Braune Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise

13,50

Dazu empfehlen wir

Portion Räucherlachs

5,50

Portion Parmaschinken

5,50

Schnitzel nach Wiener Art

9,00

Gebrautes Schweinefilet

8,50

Hähnchenbrust

7,50

Menü 1

Frau Müllers Soljanka
Zitronenschmand

Schweinefilet mit Cassis-Glasur
Geschwenkte Gnocchis mit Wirsing
Geschmolzener Camembert

Gebrannte Creme
Beerengrütze

22,00

Menü 2

Süßkartoffel-Mangosuppe

Gebratene Chorizo

Havelzander mit Frühlingszwiebeln

Geschwenktes Ackergemüse

Himmelpforter Kaffeemousse

Granatapfel-Minzsorbet

25,00

Vorspeise

Mühlenscheunen Antipasti

Gebratenes in mildem Olivenöl eingelegtes Gemüse
Geräucherte grüne Oliven, Ziegenfeta, Tomatenpesto
Gehobelter Parmesan, Serannochips
(Vegetarisch möglich)

9,50

Gebratene Blutwurstscheiben mit Schalotten

Gehobelter Landkäse, Apfelchutney
Pflücksalat

10,50

Salat vom grünen und weißen Spargel

Mit Balsamico Vinaigrette
Kirschtomaten und Basilikum
(Vegetarisch)

12,50

Mit Wasserbüffel-Mozzarella

14,50

Zu allen Vorspeisen erhalten Sie Hausgebackenes Brot

Suppen

Süßkartoffel-Mangosuppe

Gebratene Chorizo

5,60

Frau Müllers Soljanka

Zitronenschmand

4,40

Spargelcremesuppe mit Schnittlauchschaum

Grissini mit Parmaschinken

(Vegetarisch möglich)

5,80

Salate

Rucolasalat

Kirschtomaten, karamellisierte Champignons
Pecorinosplitter, zerstoßener Bacon
Pinienkerne, Balsamicosirup
(**Vegetarisch möglich**)

12,50

Frühlingsalat

Saisonale Blattsalate, Bärlauchpesto, Radieschen
Gebrochener Ziegenkäse, Zucchiniestreifen, Cashewnüsse
(**Vegetarisch**)

12,50

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen hausgebackenes Brot.

Pasta

Geschwenkte Fricelli

Cremiges Basilikumpesto, getrocknete Tomaten
Pinienkerne, Rucola, Parmesansplitter
(**Vegetarisch**)

10,50

Fisch

Havelzander mit Frühlingszwiebeln

Geschwenktes Ackergemüse

16,80

Karamellisiertes Lachsfilet

Möhren-Linsenpüree, gebratener Baby Pak Choi
Gebrochener Fetakäse, Cashewnüsse

16,50

Fleisch

Rumpsteak

Premium Black Angus (Argentinien)

280 g

23,50

Prime Ribeye Steak

Premium Black Angus (Argentinien)

300 g

23,50

Steakhüfte

Uckermärker (Bergsdorfer) Wiesenrind

280 g

21,00

Alle Steaks werden
mit hausgemachter Kräuterbutter oder Zimt-Pfefferbutter
und Salat serviert.
Wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes

Mühlensteinschnitzel

Bratkartoffeln oder Pommes frites
Salat

15,50

Wiesenrind Burger

(Vegetarisch mit geräuchertem Tofu möglich)

180g reines Rindfleisch (Bergsdorf), karamellierte rote Zwiebel
Ahornbacon, Rucola, angetrocknete Strauchtomaten, Spezialsauce

Cheddar Käse oder Gorgonzola

Pommes

11,50

Mit Süßkartoffel Pommes

12,50

Hähnchenbrust mit Trüffelöl

Champignons, Kirschtomaten

Basilikumpesto

Nudelnest

14,50

Schweinefilet mit Cassis-Glasur

Geschwenkte Gnocchis mit Wirsing

Geschmolzener Camembert

15,80

Kasslerscheiben

Apfel-Speckkraut

Schnittlauch-Kartoffelstampf

11,50

Nachspeise

Himmelpforter Kaffeemouse

Granatapfel-Minzsorbet

5,80

Hausgebackener Apfelstrudel

Vanillesoße

oder

Vanilleeis

5,30

Gebrannte Creme

Beerengrütze

4,70

Hausgebackener Blechkuchen & Torten nach Angebot

Stk. Blechkuchen

2,80

Stk. Torte

3,50

Sahne

0,60

Wenn Sie eine
Lebensmittelunverträglichkeit
haben, sich
vegetarisch oder
vegan ernähren.
Sprechen Sie uns bitte an!
Wir informieren Sie
über unsere Speisen und
bieten Ihnen gern
Alternativen an.