

Aus Fluss und Meer

„Saltim Bocca“ vom Pengasiusfilet mit Parmaschinken, Basilikum auf Spagettinest in Gorgonzolasauce	12,80
Lachsfilet vom Grill an Gemüse-Lasagne auf Grüner Sauce mit Röstzwiebelringen	12,90
Pochiertes Zanderfilet „Spreewälder Art“ auf milder Meerrettichsauce mit feinen Gemüsestreifen an Petersilienkartoffeln	13,90
Triologie von gebratenen Edelfischen auf Limetten-Buttersauce an Blattspinat mit Tomatenreis	13,90

Mal für Zwischendurch

Riesenkartoffel in der Folie mit Kräuterquark gefüllt und mit Streifen vom Räucher-Lachs belegt, an Salatbukett und Senf-Dill-Sauce	8,60
Bauernfrühstück , Röstkartoffeln mit Zwiebeln, Lauch, Schinken und Speck, Eiern und Gewürzgurke	8,80
Hacksteak „à la Mayer“ mit verschiedenem jungem Gemüse, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Spiegelei	9,30
Auf Buche geräucherte Matjesfilets in Sahnesauce, mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, an einem Bukett von Blatt-Salaten, dazu Petersilienkartoffeln <u>oder</u> Röstkartoffeln	9,60
Waidmannsluster Toast, kleine Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Champignonrahm, Sauce Hollondaise, und grünem Pfeffer auf Toast an Saisonsalaten	10,80
Elsässer-Flammkuchen, hausgemacht und lecker: (Da frisch zubereitet wird, beträgt die Wartezeit mind. 30-40 Min.)	
„Klassisch“ , belegt mit Schinken, Zwiebeln und Speck <u>oder</u> „Mediterran“, mit Schafskäse, Peperoni und Oliven	5,90 6,80
<u>oder</u> „Giovanni“, mit Tomaten, Mozzarella und Zwiebeln	6,90