



Menüs

Nachstehend finden Sie unsere Menüvorschläge. Bitte beachten Sie, dass wir unsere Menüs nur einheitlich ab einer Personenzahl von 20 Gästen anbieten. Saisonale Produkte können aufgrund ausbleibender Verfügbarkeit abweichen. Der Tausch einzelner Komponenten ist nur gegen Aufpreis möglich. Die Auswahl eines Menüs erbitten wir verbindlich 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Menü I

Flädlesuppe

Feine Pfannkuchen-Streifen / Gemüse / Schnittlauch

Backhähnchen

Gebackene Hähnchenbrust Suprême / Lauwarmer Kartoffelsalat / Gurkensalat mit Dill und Radieschen / Preiselbeermarmelade / Zitrone

Topfenschaum / Marinierte Beeren / Krokant

40,00 €

Menü II

Lauwarmes Lachs-Carpaccio / Erbsenvinaigrette / Kresse

Tomaten-Consomé / Griesnocken / Ofentomaten / Estragon

In Spätburgunder geschmorte Ochsenbäckchen / Rotes Zwiebel-Confit / Böhmisches Knödel

Mit Grand Manier-Schaum gefüllte Crêpe / Orangeneis

65,00 €



Menü III

Geräucherte Forelle / Gurke / Schmand / Pumpernickel

Tranche von rosa gebratenem Roastbeef / Speckbohnen / Kartoffelgratin / Sauce Bernaise

Duett von Eierlikör und dunkler Schokolade

58,00 €

Menü IV

Lauchcremesüppchen / Königin Pastetchen / Pilz-Duxelle / Kräuteröl

Kross gebratenes Filet von heimischem Zander / Safran-Risotto / Gebackene Zucchini

Schwarzwälder „Kirsch-Dessert“

54,00 €

Menü V

Bauernsalat 2.0

Schafsmilch-Panna Cotta / Allerlei Tomate / Gurkenrelish / Kandierte Oliven / Zwiebel

Sanft gegarter Seesaibling / Karottenpüree / Gerösteter Blumenkohl / Curryschaum

Süßes von Himbeeren und weißer Schokolade

55,00 €



Menü VI

Vegetarisch

Kleine Maultaschen mit Ricotta-Spinatfüllung / Klare Tomatenbrühe / Parmesan

Sellerieschnitzel

Gebackene Scheiben von Ofensellerie / Staudensellerie-Apfelsalat / Nussiges Selleriepüree /
Selleriejus

Bayerische Creme / Exotischer Obstsalat / Passionsfruchtsorbet

45,00 €



Nur in der Saison und nach Verfügbarkeit

Bärlauchschaumsüppchen mit Rauchlachsstreifen und Croûtons

Beelitzer Spargel vom Spargelhof Elsholz und neuen Kartoffeln

Dazu reichen wir wahlweise Vinaigrette, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

Mille-Feuille von Buttermilchmousse und Erdbeeren

48,00 €

Supplement zum Hauptgang

Kleines Wiener Schnitzel	12,00 €
Gegrilltes Kalbssteak	12,00 €
Gegrillte Lachstranche	12,00 €
Portion Prager Kochschinken	06,00 €
Portion Schwarzwälder Schinken	06,50 €
Portion Parmaschinken	09,50 €

Mitternachtssnack

Nachstehend finden Sie eine Auswahl an kalten und warmen Suppen, herzhaften Snacks und Fingerfood. Die Preise verstehen sich pro Person. Die einzelnen Komponenten sind ab 20 Personen bestellbar.



Suppen

Pikante Rinder-Gulaschsuppe mit Schmand und Baguette	10,50 €
Berliner Kartoffelsuppe (vegetarisch)	8,50 €
mit Wiener Würstchen und Speck	9,50 €
Soljanka	9,00 €
Tomatencremesuppe	8,50 €
Chili con Carne	9,50 €
Chili sin Carne	8,50 €

Für die heißen Tage

Feurige Gazpacho Andaluz	9,50 €
Kühles Gurken-Joghurtsüppchen	8,50 €

Zu unseren Suppen reichen wir jeweils unsere Brotauswahl.

Vom Brett

Auswahl an Rohmilchkäsen	12,00 €
Bauernbrot/ Chutney/ Nüsse / Trauben	
Mettigel mit Kaisersemmeln und Butter	4,50 €



Snacks und Fingerfood

Berliner Currywurst mit hausgemachter Sauce	5,00 €
mit Pommes frites	9,50 €
1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	7,50 €
Leberkäsesemmel mit Pfefferoni und süßem Senf	5,00 €
Croque Monsieur	5,00 €
Kleine Mini-Frikadellen mit Senf (3 Stück)	3,50 €
Datteln im Speckmantel (3 Stück)	3,50 €
Saté-Spieß vom Freilandhuhn mit Erdnuss-Soja-Glace	4,00 €
Garnelen Wan-Tan mit Sriracha	5,50 €

Vegetarisch

Lauch-Quiche	4,50 €
Kleine Mini-Pizzen Margherita (3Stück)	5,00 €
Mini Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce (3 Stück)	4,50 €
Falafel mit Minzjoghurt (3 Stück)	5,00 €
Ofenfrische Brezel mit Liptauer	6,00 €