

Sehr geehrte Gäste,

wir heißen Sie "Herzlich willkommen" in unserem Restaurant und bieten Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in gemütlicher Atmosphäre.

Sollten Sie Fragen zu unserer Speisekarte haben, helfen wir Ihnen gerne weiter!

Alle Gerichte werden á la Minute für Sie frisch zubereitet und wir hoffen, dass Sie dies mit ein wenig Geduld honorieren.

Wir garantieren Ihnen Frische und beste Qualität! Lassen Sie sich von uns verwöhnen und verbringen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Hause!

"Guten Appetit" wünscht
Ihnen Familie Dreßler und Team

Unsere Servicekräfte werden ab 21.30 Uhr keine weiteren Bestellungen aufnehmen, bzw. die Rechnungen ausstellen.

Öffnungszeiten 2020

Montag - Freitag 17.00 Uhr - 22.00 Uhr

Samstag und Feiertags

12.00 Uhr - 14.00 Uhr

17.00 Uhr - 22.00 Uhr

Sonntag nur auf Anfrage

Für den kleinen Hunger
Die meisten Menschen jagen so sehr dem Genuss
nach, dass Sie an ihm vorbeilaufen.



Löffelecke

Soljanka (säuerlich-scharfe Suppe)

Strauch-Tomatensuppe (Tortellino)

Kalte Melonen-Ingwer-Suppe

Kleinigkeiten

Bruschetta

Röstbrot, Strauchtomaten, frischen Knoblauch, Käse & Basilikum

Tip... Bunter Rucola-Linsen-Salat

lauwarmen karamellierten Ziegenkäse, Wallnüsse, Honig & Serrano Schinken

Knackiger Salat der Saison

Von Blattsalaten der Saison, Strauchtomaten, Gurken, Paprika
& einer hausgemachten Vinaigrette mit Kräutern

Klassisches brasilianisches Angus Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes, rohes Rind, verfeinert mit
Salat der Saison, Parmesan, nativem Olivenöl & Balsamicoglace

Weinbergschnecken

Gorgonzola Käse überbacken, Butters-toast

Prisecco (0%alc.) - Empfehlung

Manufaktur Geiger-Göppinger... je Piccolo 0.2l

Rosenzauber... aus dem Saft von handverlesenen alten Apfelsorten der Streuobstwiesen des
Albvorlands hergestellt, kombiniert mit dem Duft der Damaszener Rosen, dem Direktsaft von
Himbeere & Brombeere, erlesenen Gewürzen & frischer Gartenminze.

Weißdurftig... intensive Nase nach reifen Äpfeln & Holunderblüten sowie dezente würzige
Noten von Thymian, Rosmarin & anderen Kräutern bestimmen den ersten Eindruck.



Erfahrungen sammelt man wie Pilze: einzeln & mit dem Gefühl, dass die Sache nicht ganz geheuer ist."

Eine Portion Pilze ca.250g als Beilage dazu mit Gurkensalat...
(unsere Pilze werden mit Speck & Zwiebeln gebraten)

	Pfifferlinge
...Portion	12.50€
...knusprig gebratener Saibling (im Ganzen ca.350g) (Seenfischerei Angermünde Thomas Löwe)	25.50€
... Scholle „Finkenwerda Art“ (Speck & Zwiebeln)	25.50€
...gebratenes Filet vom Zander im Tomaten-Käsekruste	22.50€
...paniertes Kalbschnitzel	24.50€
... Rumpsteak (Rohgewicht ca.250g)	29.50€
...paniertes Schweineschnitzel	22.50€
... Schweinefilet im Kräuter-Schinkenmantel	23.50€
... Hähnchenbrust in Soja gebraten	22.50€

Wählen Sie selbst dazu:



Ofenkartoffel mit Sour Creme

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebel

Frühkartoffeln in Butter geschwenkt

Potato Dippers mit Dip (hauchdünne Kartoffelscheiben)

Knusprige Süßkartoffel Pommes

Unsere Wein-Empfehlung

Mendoza, Argentinien – **Trocken** Glas 0.2l-6.50€ Karaffe 0.5l-16.00€ Flasche 0.75l-23.50€

2018er Malbec

Weingut: Domaine Jean Bousquet, Ausbau: 6 Monate amerikanische & französische Barriques,

Rebsorte: 100% Malbec, Alkohol: 14 %vol.alc., Säuregehalt: 5g/l, Restzucker: 2.5g/l

Ökokontrollnummer: via Naturian DE-Öko-007, enthält Sulfite

... Dicht & saftig, die der Rebsorte so eigene Strenge ist durch den kurzen Barriqueausbau & das hiesige Terroir angenehm integriert. Der Holzkontakt ist an keiner Stelle schmeckbar, besser kann man das nicht machen



Aus Neptuns Reich

Auch der Fisch stirbt an seinem eigenen Maul.
Hätte er es nicht aufgemacht, hätte er den
Haken nicht geschluckt.

Gebratenes **Filet vom Zander** im Kartoffelmantel

Geschmorrtter Spitzkohl mit Speck, in Butter geschwenkte Frühkartoffeln,
Zitronenbutter & einer aromatischen Dijon-Senfsauce

Gebratener **Karpfen**

(Seenfischerei Angermünde Thomas Löwe)

An Blattspinat gratiniert mit Fetakäse, Grilltomaten, Zitronenbutter,
Bratkartoffeln & einer aromatischen Dijon-Senfsauce

Köstlicher Kräuter-**Saibling** aus dem Ofen

(Seenfischerei Angermünde Thomas Löwe)

An saisonalem Gemüse, Zitronenbutter & einer Ofenkartoffel mit Kräuter Creme

Tipp... Nordsee Scholle „Finkenwerda Art“ (Speck & Zwiebeln) gebraten

Hausgemachter Gurkensalat, in Butter geschwenkte Frühkartoffeln,
Zitronenbutter & einer aromatischen Dijon-Senfsauce

Hinweis: In Fischfilets können vereinzelt Gräten vorhanden
sein, d.h. praktisch grätenfrei.

Wein-Empfehlung

2019er **Pinot Grigio**

Venetien-Italien - Trocken

Weingut: Collezione Il Mio, Qualität: IGT Puglia, Rebsorte(n): 100% Pinot Grigio, Alkohol: 12 % Vol.,
Restzucker: 12.2 g/l, Säure: 6.3 g/l, enthält Sulfite, Ausbau: Edelstahltank

... Ein sehr fruchtiger & saftiger Pinot Grigio. In der Nase erinnert er an gelbe Äpfel, reife Birnen & frische
Kräuter. Der Wein hat durchaus Kraft, ist cremig am Gaumen & schmeckt nach Birnen & gelben Melonen.
Mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel macht er viel Spaß und definitive Lust auf mehr.

Immer gerne wieder. Klassiger
Hunger macht Essen zur Notwendigkeit, Appetit dagegen zum Vergnügen.

Gemüse - Variation (vegetarisch)

An saisonalem Gemüse, Ofenkartoffel mit Bärlauch Creme & einer aromatischen Tomatensauce

„Hotel B(ö)rger Xxl“ nach Art des Hauses

(300g Rinderhackfleisch) ...Salat, Bacon, Käse, frittierte Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Burger Saucen & knusprige Steakhouse Pommes mit Dip

Tipp... „Big Pig B(ö)rger Xxl“ nach Art des Hauses

(Schweineschnitzel) ...Salat, Bacon, Käse, frittierte Zwiebeln, Tomaten, Spiegelei Gurken, Burger Saucen & knusprige Süßkartoffel Pommes mit Dip

Hamburger Schweineschnitzel 1

Spiegelei, Champignonrahmgemüse & Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln)

Schweineschnitzel „Bella Italia“

(überbacken mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Käse) Salat & knusprige Kartoffel Dippers mit Dip (hauchdünne Kartoffelscheiben)

Pasta Garnelen Kreation des Hauses

(4x Rießengarnelle in Knoblauch gebraten), Kirschtomaten, einer aromatischen Gorgonzola- Tomatensauce, Pasta, Pinienkerne & Parmesan

Die süße Versuchung... Das Beste zum Schluss?

Duett vom Schoko-Törtchen & Cheesecake

Filigran ausgarniert, mit Schlagsahne, Eis & Vanillesauce

Nussnudeln ...Saucenspiegel, Eis & Schlagsahne

Kleine Eis - Auswahl, bitte Fragen Sie unser Service - Personal.



Rosé-Wein Empfehlung...2019er Rosato

Sizilien-Italien - Mild

Weingut: Collezione Il Mio, Qualität: IGT Puglia, Rebsorte(n): Negroamaro, Primitivo, Alkohol: 12 % Vol., Restzucker: 12 g/l, Säure: 6.8 g/l, enthält Sulfite, Ausbau: Edelstahltank ... Helles Rot im Glas. Frisch, saftig & fruchtig. In der Nase & am Gaumen herrliche Aromen von Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, auch angenehm würzige Noten. Gute Struktur

Fleisch - Hauptgerichte

Wer gierig sein Essen hinunterschlingt,
es niemals zum Genießer bringt.



Brasilianisches Rumpsteak (Rohgewicht ca. 250g)
Grillgemüse mediterran, frittierte Zwiebelringe, knusprige
Steakhouse Pommes & Kräuterbutter

Schweinefilet gratiniert mit Tomaten-Gorgonzola
Dreierlei Gemüse von grünen Bohnen, Champignons &
Strauchtomaten, Williams-Birnen-Kartoffeln (Kroketten)

Brasilianisches Rinderfilet (Rohgewicht ca. 220g)
An ein Zucchini-Gemüse Schiffchen überbacken mit Käse, Strauchtomaten,
Kartoffel-Schinken-Gratin & einer aromatischen Pfeffersauce

Tipp... Hähnchenbrust
(gefüllt mit Tomaten, Mozzarella & Zwiebeln)
Bunte Pasta in einer aromatischen Tomaten-Käse-Sauce,
Strauchtomaten, Parmesan

Empfehlung zum Essen...

Rotwein - 2017er Primitivo

IGT Veneto-Venetien, Italien - Trocken

Weingut: Il Mio Collezione, Alkoholgehalt: 12% vol.,

Rebsorte: 100% Primitivo, enthält Sulfite

...Typisch ist der fruchtige Charakter dieses Weins mit leicht würzigen
Akzenten. Er ist dabei frisch & saftig, erinnert im Duft an dunkle
Kirschen & zeigt ganz leichte herbe Noten