

Suppen und Vorspeisen

hausgemachte Soljanka mit Sahnehaube
und Speckchip^(G,K)

klein 5,20 € / gross 7,50 €

Süßkartoffel-Limetten-Suppe mit Garnelenspieß

klein 5,20 € / gross 7,50 €

feines Würzfleisch vom Geflügel mit Käse überbacken
und Parmesanseigel garniert^(D,G,J)

klein 5,90 € / gross 8,10 €

deftiges Ragout von der Hirschschulter mit
Käse überbacken^(D,G)

klein 6,50 € / gross 8,70 €

Salate

saisonaler gemischter Salatteller mit Hausdressing und
frischen Minibrötchen^(A,D,G,K)

7,50 €

saisonaler gemischter Salatteller mit Chili-Honig-
Hähnchenbruststreifen, Hausdressing und Minibrötchen^(A,D,G,K,L)

11,50 €

saisonaler gemischter Salatteller mit Knoblauch-
garnelen, Hausdressing und Minibrötchen^(A,D,E,G,K)

13,90 €

Nudel- und vegetarische Gerichte

vegetarische Tortellini-Gemüse Pfanne mit
Parmesanhobel^(A,D,G)

9,50 €

Rindergeschnetzeltes „Mediterran“ mit getr. Tomaten, Oliven
und Bandnudeln in feiner Gorgonzolasauce^(A,D,G,6)

15,90 €

Bandnudel-Lachs Pfanne mit Pfannengemüse in feiner Zitronen-
Buttersauce^(A,D,G)

14,90 €

aus Topf und Pfanne

gebratene Geflügelbruststreifen in feiner Kokos-Curryrahmsauce,
dazu buntes Gemüse^(A,D,G)

10,90 €

Holzfüllersteak(aus der Schulter) mit Speckbohnen

12,90 €

überbackene Hähnchenbrust „Mediterran“ auf Pfeffersauce^(G,J)

13,90 €

Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ mit Champignonrahmsauce^(A,D,G)

15,40 €

Schweinerückenschnitzel mit Würzfleisch überbacken^(A,D,G)

15,90 €

Rumpsteak(ca. 220 gr.) auf Rahmspitzkohl mit Walnusskernen^(G,H)

19,50 €

zu unseren Hauptgerichten wählen Sie die Beilage ganz nach Ihrem Geschmack:

<i>Pommes Frites</i>	1,90 €	<i>Kartoffelecken</i>	1,90 €
<i>Bratkartoffeln⁽³⁾</i>	1,90 €	<i>Möhren-Kartoffelpuffer^(A,D,G)</i>	1,90 €
<i>Kroketten</i>	1,90 €	<i>gebratene Champignons</i>	2,30 €
<i>Süßkartoffelfritten</i>	2,90 €	<i>Kartoffeldippers</i>	2,90 €

aus Meer und See

zarte Matjesfilet auf Hausfrauensauce, dazu rote
Zwiebelringe^(A,C,G)

10,90 €

gebratenes Zanderfilet an buntem Gemüse^(A,C,D)

14,90 €

gebratenes Lachsfilet auf Schwarzwurzeln^(D,G)

16,90 €

Filet vom Roten Knurrhahn an Pfannengemüse^(D)

15,90 €

Fischteller „Wunderbar“

Lachsfilet, Knurrhahnfilet, Zanderfilet und Garnelenspieß^(D)

18,90 €

zu unseren Fischgerichten wählen Sie die Beilage ganz nach Ihrem Geschmack:

<i>Pommes Frites</i>	1,90 €	<i>Kartoffelecken</i>	1,90 €
<i>Bratkartoffeln⁽³⁾</i>	1,90 €	<i>Möhren-Kartoffelpuffer^(A,D,G)</i>	1,90 €
<i>Kroketten</i>	1,90 €	<i>gebratene Champignons</i>	2,30 €
<i>Süßkartoffelfritten</i>	2,90 €	<i>Kartoffeldippers</i>	2,90 €

Kleinigkeiten

hausgemachte Möhren-Kartoffelpuffer mit
Räucherlachsroschen und Meerrettichsahne^(A,D,G)

8,90 €

hausgemachte Wildsülze im Glas mit Remouladensauce und
knusprigen Bratkartoffeln^(A,G)

10,90 €

Ofenkartoffel mal anders, gefüllt mit Hähnchenstreifen und
Gemüse in einer Chilisauce, dazu Knoblauchquark^(G)

10,90 €

für unsere kleinen Gäste

Hähnchennuggets mit Pommes^(A,D,G)

5,50 €

Schnitzelchen mit Pommes^(A,D,G)

6,50 €

drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus

5,20 €

Nudeln mit Wurstgulasch^(A,D)

4,50 €

Burger

Wasserbüffelburger ca. 200gr mit Bacon, Tomate, Zwiebeln und Käse
überbacken

13,90 €

homemade Angusburger ca. 200gr mit Bacon,
Tomate, Zwiebeln und Cheddarkäse überbacken⁽¹⁾

13,90 €

Burger vom Krokodil ca. 180gr mit Bacon, Tomate, Zwiebeln und Käse
überbacken

14,90 €

Burger vom Elch ca. 180gr auf frittiertem Rucola, mit Bacon und Spiegelei

15,20 €

XXL Burger 330gr pures Rindfleisch unter Tomate, Bacon,
Zwiebeln und Käse

15,50 €

zu unseren Burgern wählen Sie bitte aus Folgenden Bun's: **Focaccia, Pumkin oder Happy Bun** und die Beilage ganz nach Ihrem Geschmack:

<i>Pommes Frites</i>	1,90 €	<i>Kartoffelecken</i>	1,90 €
<i>Süßkartoffelfritten</i>	2,90 €	<i>Kartoffeldippers</i>	2,90 €

Kaffee & Spezialitäten

Tasse Kaffee	1,80 €
Pott Kaffee	2,40 €
Milchkaffee ^(G)	2,90 €
Latte Macchiato ^(G)	2,90 €
Cappuccino ^(G)	2,20 €
Cappuccino Kakao ^(G)	2,20 €
Espresso	1,80 €
Heiße Schokolade ^(G)	2,20 €

probieren Sie Ihre Kaffepezialität mit:

Caramel-, Vanille- oder Amaretto Geschmack 0,60 €

Pure Tea Selection

Glas 2,10 €

MangLiDo

Ein frischer Grüner Tee herrlich aromatisiert mit natürlichem Mango-Öl

SweetPiLoChn

Ein leichter, wohlschmeckender Grüner Tee mit feinherb, süßlichem Charakter

RooibschVanille

Ein Rooibusch Tee perfekt veredelt mit der Süße der Bourbon Vanille

WildFruits

leckerer Früchtetee mit einer feinen Säure und der sommerlichen Süße von Himbeeren

Verveine

feiner sinnlicher Kräutertee mit zarten zitronigen Nuancen

EarlGreyBkklion

Schwarzer aromatisierter Tee mit natürlichem Bergamotte Öl

Lindenblüten

milder wärmender Tee aus den Blüten der Sommerlinde verfeinert mit Honig

Pfefferminze

Würzig-aromatische Pfefferminze mit herrlich kühl-belebender Frische

Bier vom Fass

Bitburger Pils ^(P)	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	4,10 €
Störtebeker Bernstein Weizen ^(P)	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	4,10 €
Köstritzer Schwarzbier ^(P)	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	4,10 €
Alster, Radler(mit Sprite) ^(P)	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	4,10 €
Diesel(mit Cola) ^(P,1,10)	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	4,10 €

Flaschenbiere

Bitburger Pils alkoholfrei	0,33 l	2,30 €
Störtebeker Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Störtebeker Strandräuber Natur Radler	0,5 l	3,60 €
Störtebeker Strandräuber Sanddorn	0,5 l	3,60 €
Störtebeker Schwarz-Bier	0,5 l	3,60 €
Störtebeker Roggen-Weizen	0,5 l	3,60 €
Störtebeker Stark-Bier	0,5 l	3,80 €
Störtebeker Baltic-Lager	0,5 l	3,80 €

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite ^(1,10)	Flasche	0,33 l	2,60 €
---------------------------------------	---------	--------	--------

Bad Liebenwerder

Mineralwasser classic oder naturell		0,25 l	1,80 €
-------------------------------------	--	--------	--------

Bitter Lemon		0,25 l	2,30 €
--------------	--	--------	--------

Tonic Water		0,25 l	2,30 €
-------------	--	--------	--------

Ginger Ale		0,25 l	2,30 €
------------	--	--------	--------

Vitamalz		0,33 l	2,30 €
----------	--	--------	--------

Fritz verschiedene Sorten		0,33 l	2,30 €
---------------------------	--	--------	--------

Säfte aus der Region		0,2 l	2,30 €
----------------------	--	-------	--------

von der Privatmosterei Klimmek		0,4 l	3,90 €
--------------------------------	--	-------	--------

aus Angermünde

Orange, Apfel, Sauerkirschnektar,

Bananennektar, Multivitaminnektar,

Tomatensaft

Weissweine

2017 Grohsartig Weißburgunder & Chardonn trocken, QbA **Weingut Groh, Rheinhessen**

Dieser ungemein schmelzige Wein aus dem Wonnegau überzeugt mit typischen Burgunderaromen von Zitrus, gelben Früchten und Pfirsich.

Die feine Säure und die zartwürzige Mineralität verhelfen zu einem langen aromatischen Nachhall.

0,2l 5,50 €

0,75l Fl 18,00 €

2018 Fürstenfass Riesling halbtrocken, QbA **Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg**

Die Weinkellerei Hohenlohe Fürstenfass gehört zu den renommiertesten Genossenschaften Württembergs. Mehr als 600 Winzerfamilien bringen ihr Wissen und ihre Leidenschaft mit, um typische Weine zu machen.

Der typische Riesling zeigt in der Jugend eine blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Duft dominieren Pfirsich und Apfel, im Munde zeigt er ein lebhaftes Spiel von Süße und Säure.

0,2l 5,50 €

0,75l Fl 16,50 €

2017 Müller -Thurgau mild, QbA **Wein- und Sektkellerei Langenbach, Rheinhessen**

Die Flüsse Nahe und Rhein rahmen das größte deutsche Weinanbaugebiet Rheinhessen ein. Dieser liebliche Weißwein entstammt der bekannten Weinlage Binger Sankt Rochuskapelle. Mit seinem würzigen Duft, der weichen Art und dezenten Süße ein Wein für gesellige Stunden.

0,2l 4,50 €

0,75l Fl 13,50 €

2017 Vinho Verde DOC

António Lopes, Portugal

Vinho Verde die erfrischende Überraschung aus dem Norden Portugals präsentiert sich leicht moussierend, voll prickelnder Aromatik am Gaumen. Ein fruchtig, spritziger Sommerwein. Auch wegen seines geringen Alkoholgehalts ein erfrischender Genuss.

0,2l 4,50 €
0,75l Fl 13,50 €

2017 Horgelus Colombard-Sauvignon Côtes de Gascogne IGP

Domaine Horgelus, Frankreich

Ein Geheimtipp aus Frankreichs Bistros: moderner Weißwein aus der Heimat des Armagnac. Aromenexplosion im Glas- exotische Früchte, Zitrusaromen im Überfluss, umspielt von weißen Blüten. Trinkgenuss par excellence.

0,2l 5,00 €
0,75l Fl 15,00 €

Roséwein

2016 Pinot Noir Rosé, Pays d'Oc IGP

Domaine de La Baume, Languedoc

In der Nase finden Sie intensive Aromen von Weinbergpfirsich und roten Beeren. Der Gaumen hält, was die Nase verspricht. Viel Frucht und sehr schön ausbalanciert. Unser Liebling zu leichten Sommersalaten, als Aperitif oder zu Lachs.

0,2l 4,80 €
0,75l Fl 14,50 €

Rotweine

2017 Dornfelder halbtrocken Bisserheimer Steig QbA

Weingut Pfaffmann, Pfalz

Intensives, süßliches Aroma von schwarzen Beeren u.a. dunklen Früchten, klare Frucht mit dezent-harmonischer Süße, feine Tannine und eine weiche Struktur.

0,2l 5,80 €

0,75l Fl 16,50 €

2016 Fürstenfass Samtrot fruchtig QbA

Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg

Die Weine des Samtrot sind im Charakter seinem Verwandten, dem Schwarzriesling, recht ähnlich und machen in Geschmack und Farbe seinem Namen alle Ehre. Mit einer roten, warmen Farbe, den Aromen von Himbeere und Kirsche und einem samtigen Geschmack, den er seiner harmonischen Säure verdankt.

0,2l 5,00 €

0,75l Fl 15,00 €

2015 Proximo, Tempranillo

Marqués de Riscal, Rioja DOCa, Spanien

Strahlende, typisch rubinrote Farbe. Das Bouquet überzeugt mit Aromen von reifen Waldbeeren und Granatapfel. Am Gaumen fruchtig und gut strukturiert mit charmanten Tanninen. Die Empfehlung zu unseren kurzgebratenen Fleischgerichten.

0,2l 5,80 €

0,75l Fl 16,50 €

2016 António Lopes Vinho Tinto
Vinho Regional Lisboa, Portugal

António Lopes gilt als eine der innovativsten Kellereien Portugals. Diese elegante, vollmundige, moderne Cuvée enthält einheimische Rebsorten wie Aragonez und Alicante Bouchet, als auch internationale wie Cabernet und Syrah aus der Weinbauregion Lisboa, die sich nördlich von Lissabon entlang der Atlantikküste erstreckt. Vielfältige, reife Aromen, die an rote Früchte erinnern, schmeicheln dem Gaumen.

0,2l 4,50 €

0,75l Fl 13,00 €

2017 „epicuro“ Negroamaro Puglia IGP
Femar Vini, Apulien, Italien

Ein Aufsteiger aus Italiens „Stiefelabsatz“ Apulien. Das feinfruchtige Bukett von dunklen Früchten, Brombeeren und Pflaumen wird durch eine delikate Note von schwarzen Oliven ergänzt. Ein tiefdunkler Rotwein, vollmundig, warm mit einer feinen, würzigen Art.

0,2l 4,50 €

0,75l Fl 13,00 €

Sekt

BERNARD-MASSARD „Tradition“

Jahrgangssekt-Prickelnde Eleganz mit feinem Mousseux!

Trocken - Halbtrocken

0,10 l Glas	2,60 €
0,20 l Kleinflasche	4,00 €
0,75 l Flasche	14,00 €

-Jahrgangsänderungen vorbehalten-
Sekt enthält Sulfite

Whiskey's

Ballantines Blended

Scotch Whiskey 40 % 4cl 3,60 €

Glenmorangie

Highland Single Malt

Scotch Whiskey , 10 Jahre alt,40% 4cl 4,20 €

Laphroaig

Islay single Malt

Scotch Whiskey , 10 Jahre alt ,40% 4cl 4,20 €

Spirituousen, Liköre, Brände

Scheibel Mirabelle, Finesse, 40%vol Intensiver Duft, kräftig saftiger Mirabellengeschmack mit feiner Milde	2cl	2,30 €
Scheibel Himbeere, Finesse, 40 %vol Hochfeiner Himbeerduft, im Geschmack intensive Fruchtigkeit mit zarter Milde	2cl	2,30 €
Scheibel Birne, Finesse, 40%vol Duft nach reifen Williamsbirnen mit feiner Süße, im Geschmack sehr mild	2cl	2,30 €
Likör 43 ⁽¹⁾ Spaniens Traditionslikör, 31%vol unfassbar leckere Vanillen-Orangenote, unbedingt probieren	2cl	2,60 €
Asbach Uralt Weinbrand, 38%vol	2cl	2,10 €
Bailey´s cream Likör ^(G) , 17%vol	4cl	2,90 €
Bols Eierlikör ^(A) , 15%vol	2cl	2,10 €
Ramazotti, 30%vol	2cl	2,40 €
Muli 68 Kräuterlikör, 38%vol	2cl	2,10 €
	4cl	3,70 €
Aperol Bitterlikör, 15%vol	2cl	2,10 €
Belsazar Vermoth, white, 18%vol	5cl	3,30 €
Bulldog London Dry Gin, 40%vol	2cl	3,40 €
Hendrick´s Gin, 40%vol	2cl	3,40 €
Grappa	2cl	3,10 €
	4cl	5,80 €