

Tageskarte

knuspriger Blutwurststrudel mit Senf-Schmand und kleiner Salatschale € 9.00

*

gemischter Vorspeisenteller mit Tomaten-Bruschetta, gratiniertem Ziegenkäse-Crostini, buntem Shrimpscocktail, Räucherlachs auf Reibekuchen mit Senf-Dillsauce und Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto € 13.50

*

hausgemachte Soljanka mit Schmand und Zitrone € 7.50

*

Apfel-Selleriecremesüppchen mit Apfel-Staudensellerie-Bruschetta € 8.50

*

gebackener Hirtenkäse mit Tomaten-Paprika-Ragout und Kräuterkartoffeln aus dem Rohr € 14.50

*

Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und rote Bete-Salat € 16.00

*

Allerlei von Kartoffelgnocchi, Hokaidokürbis und Rosenkohl in Kräuterrahm

mit mariniertem Rucola & Parmesanspänen € 16.00

mit Zanderfilet auf der Haut gebraten € 22.00

*

Geflügelleber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree € 18.50

*

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und buntem Marktgemüse aus der Butterpfanne € 18.50

Dessert / Käse / Kuchen / Eis

Crème Brûlée mit zweierlei Sorbet	€ 9.00
*	
„Pina Colada mal anders“ - Ananas Ragout, Rumparfait und Kokos Kugeln	€ 7.00
*	
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker an Apfelmus & Preiselbeeren	€ 10.00
*	
Käseauswahl nach Art des Hauses mit Weintrauben, Preiselbeeren und Feigensenf	€ 12.00
*	
gebackener Käsekuchen mit Aprikosen	€ 4.00
Mohn-Streuselkuchen	€ 4.00
„Kavalierhaus-Torte“, Walnuss-Brownieboden mit Toffee-Schicht, Vanillepudding und cremigem Schokoladen-Topping	€ 4.50
*	
Portion Sahne	€ 1.00
*	
Eissorten je Kugel	€ 1.50
Vanillegeschmack, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, Zitronensorbet	
*	
Schwedenbecher mit Apfelmus, 2 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör und Sahne	€ 7.00
*	
Walnuss-Becher mit 2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Schokoeis, karamellisierte Walnüsse, Sahne und Karamellsauce	€ 8.00