



---

## Wochenkarte

### Vorspeisen

300	Gemischte Vorspeise aus der Vitrine für 1 Person	€ 10,50
301	Gemischte Vorspeise aus der Vitrine für 2 Personen	€ 19,50
302	Beelitzer Spargel gratiniert alla „Parmigiana“ mit Wildschweinschinken	€ 14,50
303	Frittierte Sardinen und Calamaretti mit Dip - Sauce	€ 13,00
304	Thunfisch – Carpaccio mit eingelegten Shiitake – Pilzen	€ 13,80
305	Kaninchenleber gebraten mit Steinpilzen und Kräutern	€ 13,50
306	Bresaola vom Wildschwein mit Spargel und Sauce Hollandaise	€ 14,50

### Nudelgerichte

307	Conchiglie mit Ricotta und Blattspinat	€ 12,50
308	Tagliolini mit bianchetto Trüffel und Parmesan	€ 16,00
309	Rigatoni mit Zucchini, Lachs und Spargelstücken in Hummersauce	€ 13,00
310	Lasagne mit Steinpilzen (im Ofen gratiniert)	€ 12,00

### Suppen

311	Porreecremesuppe	€ 6,50
312	Spargelcremesuppe mit Croûtons	€ 7,50

### Fischgerichte

313	Steibeifilet mit Zucchini und Krabben in Safransauce	€ 21,50
314	Riesen Scholle in Butter gebraten Bauchspeckstreifen	€ 19,00
315	Zanderfilet in Butter gebraten	€ 22,00
316	Lachssteak gegrillt mit Spargel und Sauce Hollandaise	€ 23,00
317	Gemischte, gegrillte Fischfiletplatte mit Cherrytomaten und Kräutern	€ 23,50

### Fleischgerichte

318	Iberico Schweinekotelett paniert mit gratiniertem Spargel	€ 23,00
319	Hirschrücken – Medaillons mit Pfifferlingen in Rotweinsauce	€ 23,50
320	Spanferkel Koteletts gegrillt mit Kräuterbutter	€ 18,00
321	Kalbssteak in Butter gebraten mit gratiniertem Spargel	€ 24,00
322	Kalbsleber „süß –sauer“ mit roten Zwiebeln	€ 18,50

---

*Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat, Kartoffeln und Gemüse serviert.*