



zur Saison

Omelett 2*3*8°C*E

*frische, gedünstete Pfifferlinge (250g) mit Bauernschinkenwürfeln
im Eimantel fein garniert*

Omelet - fresh, steamed chanterelles with peasant ham cubes, finely garnished in the egg coat

13,90 €

Brathering 2*3*4*F*U

2 Bratheringe -ohne Mittelgräte- mit deftigen Bratkartoffeln

2 fried herrings - without medium bones - with hearty fried potatoes

11,90 €

Waldpilzsteak 2*3*4*8*U

saftiges Schweinerückensteak 150g

zu frischen Pfifferlingen (250g) mit Bauernschinkenwürfeln

an geschwenkten, zart gerösteten Petersilienkartoffeln

juicy pork steak (150g) to fresh chanterelles with peasant ham cubes on tilted, tenderly roasted parsley potatoes

18,90 €





Unser Menü

leichter Sommercocktail ²³⁸⁰

aus Kirschtomaten, Salatgurke, Radieschen gebettet auf Eisbergsalat
unter einer Joghurt-Kräuterhaube und einem Lachsschinkenröschen
cocktail from cherry tomatoes, cucumber, radishes on iceberg lettuce under a yoghurt-herbal dressing and fillet of ham

Putenschnitzel im knusprigen Kokosmantel ^{1480€}

umlegt mit zweierlei Möhrchen zu Kartoffelbällchen & Hollandaise
Turkey cutlets in the crispy coconut shell, wrapped with two different carrots to potato balls & hollandaise

Eiskaffee ⁸⁰

zartes, cremiges Vanilleeis zu einem kräftigen, gekühlten Filterkaffee
ice coffee delicate, creamy vanilla ice cream to a strong, cooled filter coffee

19,90 €



Hauptgang aus dem Menü auch einzeln bestellbar für

Main course from the menu also available for

15,30 €



Suppen & Vorspeise

Heiße Landbrühe ^{*A*E}

klarer Hühnerfond mit feinen Gemüsestreifen, Hackbällchen, frischen Kräutern, Eierflocken & knusprigen Schwarzbrotwürfeln

Clear chicken soup with fine vegetable strips, meatballs, Fresh herbs, egg flakes & crispy black bread dumplings

4,60 € (3,50 €)

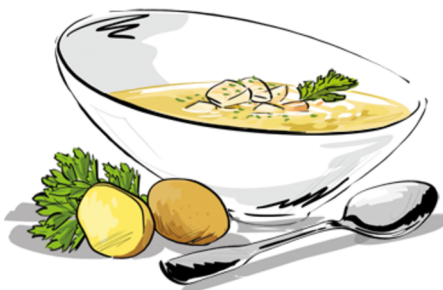
Möhren-Kokos-Süppchen mit Granatapfel ^{*A*J}

zu gerösteten Mandeln & Granatapfelkernen

-einfach cremig-

Carrot and coconut soup with pomegranate with it's roasted almonds & pomegranate seeds - simply creamy-

5,20 € (3,90 €)



Würzfleisch ^{*A*B*C}

feines Ragout vom Huhn mit Champignons in Rahmsauce,

zu Weißwein & Zitrone abgestimmt

mit Butterkäse überbacken und Baguette

Ragout fin topped with cheese, and served with lemon, worchester sauce and toast and baguette

7,90 €

zu allen Suppen servieren wir Ihnen openfrisches Baguette ^{*A}

Bestellen Sie sich nur eine 1/2 Portion,

so haben Sie noch Appetit auf den nächsten Gang. (Preis in Klammern)

For all soup we serve oven-fresh baguette.

Order only one 1/2 portion, so you have appetite for the next course. (Price in brackets)



Salate



Mozzarella - Tomaten - Salat ^{*B*U}

Mozzarella (Kuhmilch) mit reifen, vollmundigen Strauchtomaten geschichtet,
zu frischem Basilikum an Balsamicoessig

Mozzarella (cow's milk) with mature, full-bodied shrubs, Fresh basil with balsamic vinegar

10,90 € (8,20 €)

Schäfer`s Willi Lieblingssalat ^{*B*U}

mit Schafskäse, Oliven & Peperocinis

Salad with sheep cheese, olives & peperocinis

11,90 € (8,90 €)



Ankersalat ^{*B*F}

mit Thunfisch, Zwiebelringen an Käsestiften (laktosefrei) & Lauchringen

Salad with tuna, onion rings on cheese sticks (lactose free) & leeks

11,90 € (8,90 €)

Wiesensalat ^{*F}

krosse Putenbruststreifen mit Eiwürfeln zu
gerösteten Kürbis-, Pinien- und Sonnenblumenkernen

Salad with Fried turkey breast strips with egg cubes; Roasted pumpkin, pine and sunflower seeds

12,90 € (9,70 €)

Zu allen Salattellern reichen wir Ihnen offenfrisches Baguette.
Weiterhin wählen Sie bitte zwischen Öl/Essig und Sauerrahmdressing.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Salatteller auch kleiner.

For all salads we offer fresh baguette. Furthermore, please choose between oil / vinegar and sour cream dressing.

On request, we can also serve the salad dish smaller.



...aus dem Wasser...

Zanderfilet "Ungarische Art" ^{°B°C°F}

in einem Champignon-Paprika-Gemüsebett gedünstetes Filet (210g)

mit einer leichten Note Knoblauch verfeinert (gern auch ohne möglich)

zu einer würzigen Triologie aus Vollkorn- und Wildreis mit grünen Linsen

pike-perch fillet "Hungarian style" in a mushroom-peppered vegetable bed steamed fillet (210g)

With a slight note of garlic refined (gladly also without possible), to a spicy trilogy of full grain and wild rice with green lentils

17,20 €



Wildlachsfilet "Listerfährdaer Art" ^{°A°B°C°F}

gegrilltes Filet vom Wildlach (150g)

mit gerösteten Kapern & Roten Beeren garniert

auf Blattspinat-Sahnebandnudeln zu einer feinen Kräuterkäsesoße gereicht

Grilled fillet of wild salmon "Listerfährdaer style" (160g), with roasted capers & red berries,

on leaves spinach cream noodles to a fine herbal cheese sauce

14,30 €



Forelle "Müllerin Art" ^{°B°C°F}

nach Rezeptur des alten Elsteraner Müllers (200g)

entgrätet, gebraten an gebackener Petersilie, zu Butter & Salzkartoffeln

Trout "Müllerin style" - According to the recipe of the old Elsteraner miller (200g), is boned,

roasted with baked parsley, to butter & salt potatoes

12,90 €



Empfehlungen

gegrillte Medaillons von der Schweinelende ^{A*B*U*E}

mit frischen Champignons in Rahm zu Kroketten

Grilled medallions of the pork fillet, with fresh mushrooms in cream to croquettes

15,80 €



Anhaltinischer Wildtopf ^{A*B*U*E}

Happen vom Wildschwein mit Champignons & feinem Bratengemüse

an einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne

zu Apfelrotkohl & Semmelklößen

*Bites of wild boar with mushrooms & fine roast vegetables, on a Williams pear filled with cranberries,
to apple red cabbage & breadcrumbs*



14,80 €



in einer "heißen" Pfanne serviert



General York von Wartenburg ^{2*3*B*U*E}

verschiedene Happen vom Grill (Lamm, Pate, Rind und Schwein)

mit deftigen Bratkartoffeln zu Rauchbohnen & Kräuterbutter

und zwei gebratenen Spiegeleiern

Various baked goods (lamb, turkey, beef and pork), with hearty fried potatoes to smoke beans & herb butter and two fried eggs

16,30 €



...auch lecker...

Kaninchenkeule "Anhaltinischer Art" 2*3*4*5*6*7

zartes Fleisch auf karamelisierten Möhrenstiften zu gebratenen Spätzlen
mit knusprigen Streifen von geräucherten Schinken

Rabbit "Anhalt" style, Tender meat on caramelised carrot sticks to fried spinach with crispy strips of smoked ham

12,60 €



Lammbraten mit Sesamkruste 2*3*4

zarter Braten vom der Lammkeule zu Speckbohnenbündeln
und pikanter Weißwein-Jus an Rosmarinkartoffeln

Lamb roast with sesame crust, Tender roasts to the bacon beans and spicy white wine jus with rosemary potatoes

15,40 €

Rindsroulade 250g "Hausfrauen Art" 2*3*4*5

Wickel mit Zwiebeln, durchwachsenem Speck & Spreewalder Gurken
mit rotem Kraut und Seydaer Erdäpfeln in leichter Senfsauce serviert

*Beef roulade "Housewife type" - Wrap with onions, roasted bacon & Spreewalder cucumbers,
served with red cabbage and Seyda potatoes in light mustard sauce*



15,60 €

Schnitzel "Mailänder Art" 2*3*4*5*6*7*8

ausgebackenes Naturschnitzel

in einer krossen Hartkäsehülle auf Tomaten-Pesto-Bandnudeln

Schnitzel "Milan style" - baked natural steak in a crisp hard cheese casing on tomato and pesto ribbon noodles

11,80 €



...auch lecker...

Wildbraten aus dem Fläminger Wald 2*3*A*B*C*E

zarter Rehbraten auf einer Waldpilzrahmsauce
zu Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln & Spätzlen
mit caramelisierten Walnüssen & Apfelspalten nappiert

tender roast deer on a forest mushroom sauce to broccoli florets with roasted almonds on noodles (Spätzle) with caramelised walnuts & apple naps

16,90 €



Listerfehrdaer Schnitzelpaar A*B*C*E

zwei goldgelb gebratene Schweineschnitzel
zu Semmelbröselblumenkohlrischen & Petersilienkartoffeln

two golden yellow fried pork cutlet (schnitzel) to breadcrumb and parsley potatoes

12,90 €

Kaninchenleber *3*5*A*B*C*W

mit geschmorten Äpfeln & Zwiebeln zu Kartoffelstampf

rabbit liver with braised apples & onions to potato mash

8,90 €



... ländliches...



Bauer Schulzes `s Frühstück ^{23°8'9"8°C°F}

Kartoffelomlett mit gerösteten Wurstwürfeln,
dazu Spreewalder Gurkenfächer

Potato omelette with roasted sausage cubes, "Spreewald" cucumber fans

8,10 €

Sülze ^{23°8'0"5°C°F}

vom Schweinskopf & Eisbein im würzigen Aspic
zu Remoulade & Zwiebelringen, mit deftigen Bratkartoffeln serviert

Sour from the pig's head & pork in the spicy aspic, to remoulade & onion rings, served with hearty fried potatoes

8,80 €

Steak "Bauern Art" ^{8°C}

zartes Schweinerückensteak

... mit Knoblauchbutter & deftigen bauernkäse überbacken ...

zu krossen Kartoffelecken gereicht, dazu eine kleine Rohkostchale

Delicate pork steak ... with garlic butter & hearty cheeses ..., served with crispy potato wedges, to a raw fruit and vegetables salad

15,60 €



Rostbrätl ^{23°8}

ingelegtes Schweinekammsteak auf deftigen Bratkartoffeln,
geschmorte Zwiebeln und dazu würziger Weißkrautsalat

Infused Pork comb steak on roasted potatoes, Braised onions and spicy white cabbage salad

9,90 €



... Schlemmerein ...



Nussbecher mit Caramelsoße

mit Haselnuß-, Walnuß- und Pistazieneis,
zu Nüssen & Mandeln mit Caramelsoße & Sahne

6,30 €

Dorfgourmetbecher

Mus von Äpfeln zu Nougatschmelz an cremigen Eierlikör
zu einer feinen Schokoladensauce & Schlagobers

5,90 €

Sommertraum

weißes, cremiges Cocos- und Stracciatellaeis
zu Bananenstückchen & Mandelsplittern
an einem mit Schokoladensauce verzierten feinen Cocosrand

6,40 €



Erdbeersymphonie

mit zartem Vanilleschmelz & Pistazieneis
Erdbeeren mit Orangenlikör verfeinert zu Mandeln & Sahne



6,90 €

Mangodessert

cremiger Sahnejoghurt mit Honig & Mangostückchen,
zu gerösteten Pistazien fein garniert

5,50 €

Unsere Caféspezialitäten und Heißgetränke entnehmen Sie bitte den Flyern.
Täglich frischer, hausgebackener Kuchen im Angebot.

warmer Mandellikör 2cl mit einer leckeren Sahnehaube 2,00 €