

Für Vorweg & Zwischendurch

Preußische Kartoffelsuppe¹⁵ Wurstscheiben & Petersilienöl, auch vegan möglich	8.90 €
Vorspeisensalat^{3,m,0} feiner Salatmix mit lauter gesundem Zeug & Honig-Balsamico-Dressing	9.50 €
Gebackener Ziegenkäse^{a,1,a,2,c,m} an Salatbouquet & Feigensenf	15.90 €
Carpaccio vom Weideochsen^{a,1} roh mariniertes Rinderfilet, Olivenöl, gehobelter Parmesan & Szechuanpfeffer	16.80 €
Lunchteller "Drachenhaus"^{a,1,a,2,c,m} panierte Hähnchenbrust, Mangochutney, Salatbouquet & Baguettescheiben	16.90 €
Schrebergartensalat^{3,m,0} Blattsalate der Saison mit lauter gesundem Zeug & Honig-Balsamico-Dressing	15.50 €
mit Ziegenfrischkäse im Pumpernickel-Haselnussmantel^{a,2,a,3,h,2} mit Rosmarin & Honig verfeinert	20.50 €
mit Röschen vom Rauchlachs & Sahnemeerrettich^{3,g,0}	21.90 €



Hauptspeisen

Rote Linsen Curry^l mit Cherrytomaten, Zucchini & Kokosmilch an Basmatireis	17.90 €
Berliner Currywurst^{3,g,l,m} hausgemachte, fruchtige Mango-Currysauce & Kartoffelecken mit Kräuter Schmand	18.50 €
Tagliatelle^{8,g} mit Streifen von der Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Babyspinat & Gorgonzolasauce	19.80 €
Paniertes Schnitzel vom Landschwein^{a,1,a,2,c} mit Steakhouse Fries & hausgemachtem Gurkensalat	22.50 €
Gebratenes Filet vom Zander^{d,g} mit Fenchel-Orangen-Gemüse & Butterkartoffeln	23.90 €
-Das Original- Wiener Schnitzel vom Kalb^{3,a,1,a,2,c,m,o} mit lauwarmen Kartoffelsalat, Frühlingslauch & Balsamicohonigbalm	27.90 €
Gebratene Gambas im Kräutersud^{3,7,m,r} Seawater Riesengarnelen im Kräutersud, dazu zweierlei Dips an Blattsalaten & frischem Baguette	1/2 Pfund 32.50 € 1 Pfund 55.00 € 1 Kg 90.00 €

Desserts

Die heutigen Köstlichkeiten, Kuchen & Torten finden Sie auf der Tageskarte.

Da wir in unserem Haus keine Mikrowelle benutzen & die Speisen frisch zubereiten, kann es zur Hauptgeschäftszeit zu Wartezeiten kommen.

Für unsere kleinen Gäste fragen Sie bitte nach der Kinderkarte.