

## Vorspeisen

Gemischter Blattsalat A, C, G, H, L, M  
Pfirsich / Erdbeeren  
grüner Spargel / Sonnenblumenkerne  
klein 12 €  
groß 19 €

mit Ziegenkäse A, C, G, H, L, M  
21 €

mit Burrata / Serrano Schinken A, C, G, H, L, M  
22 €

Bruschetta vom Gaues-Ciabatta A, C, G, L, M  
Urtomaten / Basilikum  
Scamorza / Feige  
21 €

Beelitzer Spargel C, G, L, M  
Pastrami hausgeräucherte Rinderbrust (Nebraska)  
BBQ Kartoffel / Sauce Béarnaise  
23 €

## Suppen

Spargelcrèmesuppe A, D, G, L, M  
eigene Einlage  
Tatar von geräucherter Wendefurter Forelle / Crostini  
16 €

Pikante Asiatische Tomaten-Essenz C, F, L  
Edamame / Rotgarnele / Ei  
16 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,  
Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

\* kann Rohmilchkäse enthalten

## *Fisch & Fleisch*

Im Ganzen gebratene Wendefurthner Forelle C, D, G, L, M  
wilder Brokkoli  
Rosa Tannenzapfen Kartoffeln  
Sauce Hausfrauenart  
36 €

Beelitzer Spargel 250 g  
Wir servieren unseren Spargel bissfest

mit Rührei / Rosa Tannenzapfen Kartoffeln C, G, L  
29 €

mit Tiroler Schinken / Rosa Tannenzapfen Kartoffeln C, G, L  
32 €

mit Scholle / Tiroler Speckstippe C, D, G, L  
Rosa Tannenzapfen Kartoffeln  
39 €

mit Kalbsschnitzel / Rosa Tannenzapfen Kartoffeln C, G, L  
44 €

mit Rinderfilet Dry Aged 250 g C, G, L  
Rosa Tannenzapfen Kartoffeln  
58 €

Wahlweise mit  
Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise oder zerlassener Butter

## *Süße Leckereien*

Duett von Joghurt und Erdbeere A, C, G  
17 €

Parfait von Mascarpone & weißer Valrhona Schokolade A, C, G, H  
Waldmeistersorbet / Rhabarbergel  
17 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,  
Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

\* kann Rohmilchkäse enthalten

*Täglich wechselndes Landhausmenü*  
*Freitag, 24. Juni 2022*

Matjes  
Kartoffel-Rote Bete-Salat / Ei / Apfel  
21 Euro

\*\*\*

Maiscremesuppe  
Popcorn / Chorizo  
14 Euro

\*\*\*

Orangen-Sorbet mit Sekt aufgegossen  
12 Euro

\*\*\*

Harzer Zwiebelkuchen  
Blattsalat / Basilikum-Schmand  
28 Euro

oder

Gegrillter Lachs  
Spitzkohlsalat / La Ratte-Kartoffeln  
38 Euro

oder

Sauerbraten von der Rinderschaukel  
Austernpilzen / Trauben / Mandeln / Kartoffel-Schnittlauch-Stampf  
38 Euro

\*\*\*

Mangomousse  
Ingwersorbet / Kokosschaum  
16 Euro

\*\*\*

Kleine Käseauswahl\*  
Früchtebrot / Feigensenf  
19 Euro

**3-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 42 Euro**

mit Suppe, Hauptgericht und Dessert

**4-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 47 Euro**

mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

**5-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 53 Euro**

mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse

**6-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 59 Euro**

*Traumhafte Weine*

*Weißwein*

**2017 Rivaner, QbA**

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl  
Mosel, Deutschland

Glas 0,1 l à 5 Euro / Flasche 0,75 l à 33 Euro

*Rotwein*

**2017 Portugieser**

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl  
Pfalz, Deutschland

Glas 0,1 l à 5 Euro / Flasche 0,75 l à 30 Euro

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich. \* kann Rohmilchkäse enthalten