

ODERBERGER IM FRÜHLING

• • •

VORSPEISEN

Spinatsalat (vegetarisch)	10
Gelbe Bete / Körniger Frischkäse / Bärlauch	
Variation vom Ucker Ei (vegetarisch)	12
Pochiertes Ei / Gebackenes Ei / Creme vom Eigelb / Frühlingskräutersalat	
Kaninchenleber Praline	13
Holunderschaum / Sauerampfersalat	

SUPPE

Krustentier Kraftbrühe	7
Frühlingsgemüse / Kamille / Buchweizenflädle	

HAUPTGERICHTE

Gefüllte Keule vom Kikok Hähnchen	23
Kartoffeltürmchen / Zuckerschoten-Kohlragigemüse	
Schollenröllchen	26
Spreewälder Rahmsauerkraut / Grießknödel / Speckstippe	
Ruppiner Lammnacke	28
Honig / Bohnen / Polenta	
Gemüse Nudeln (vegan)	18
Bärlauch-Cashewkern-Pesto	

EIN TOPF FÜR ALLE (ab 4 Pers.)	p.P. 13
Eintopf passend zur Jahreszeit (serviert im Kupfertopf) dazu 6 Sorten frische Kräuter aus der Region & frisch gebackenes Brot	

DESSERTS

Kamillen Panna Cotta (vegan)	8
Apfel / Schokoladenbiskuit	
Halbgefrorenes von Limone und Baumkuchen (vegetarisch)	8
Erdbeersüppchen	

DEN FRÜHLING ALS 3-GANG-MENÜ	39	
mit Weinbegleitung / 3 mal 0,1l		50