

ODERBERGER IM SOMMER

• • •

VORSPEISEN

Melone gegrillt (vegetarisch oder vegan)	12
Schafskäse / Schwarzbrot / Gelbe Paprika	
Rosa Roastbeef	13
grüne Soße / gegrillter Pfirsich / geröstetes Brot	
Mariniertes vom Steinbutt	14
rote Zwiebel / Koriander / Chili / Sommerkräutersalat	

SUPPE

Kalte Gemüsesuppe	8
Curry / Melone / Brotchip	

HAUPTGERICHTE

Bauch vom Havelländer Apfelschein	22
Baby-Mais / Lauchzwiebel / Rote Paprika	
Kabeljau	25
Buchenpilze / Kohlrabi-Kartoffel-Püree / Kohlrabisalat	
Kronfleisch vom Rind	28
grüne Babypaprika / violette Kartoffeln / Zwiebel	
Artischocken gegrillt (vegan)	18
Urtomaten / Austernpilze	

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

Kirschvielfalt (vegetarisch)	9
Kompott / Gelee / Granitée / Baiser	
Gegrillte Aprikose (vegan)	9
Zitrone / Thymianmarinade / Schokoladensorbet	

DEN SOMMER ALS 3-GANG-MENÜ	39
mit alkoholfreier- oder Bierbegleitung	50
mit korrespondierender Weinbegleitung / 3 mal 0,1l	60