

Speisekarte

Suppen

„Kraftbrühe von der Landente“	6,50 €
mit Grießklößchen, Gemüse und Ei	
Tomatisierte Geflügelcremesuppe	7,00 €
mit Mandeln, Oliven und Trockentomaten	
Geflügeleintopf	6,50 €
mit verschiedenen Gemüsen und kleinen Kartoffelnocken	

Vorspeisen

Frühlingshafte Blattsalate mit Limonen-Vanilledressing, Kürbiskernen und Wurzelwerk	
klein	6,50 €
groß	10,50 €
dazu gebratene Hähnchenbrust	+ 4,50 €
dazu Oliven, Tomaten und Mini-Mozzarella	+ 5,50 €
„Gänseleberterrine“ mit Rohrzucker abgeflämmt, an Mangovinaigrette, eingelegten Cranberrys, Cashewkernen und Feldsalat	10,50 €
Grünkohl mit Knacker	6,50 €

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln	9,50 €
Flammkuchen „Mittelgebirge“ mit Brie, Preiselbeeren, Schwarzwälder Schinken, Schluppen und rosa Pfefferbeeren	14,50 €
Flammkuchen „Tolle Knolle“ mit Rote Beete, Birne, Walnuss, Ziegenkäse und Feigensenf	14,50 €
Flammkuchen „Süße Winterzeit“ (ideal auch als Dessert) mit Brandenburger Äpfeln, Rosinen, Marzipan, Mandeln und Zimt	12,50 €

Fischgerichte

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau mit Flusskrebsbutter, gelben Vanillemöhren und Kartoffel-Petersilienpüree	22,50 €
Lauwarm confiertes Lachsforellenfilet mit französischem Butterlauch und Röstfischrisotto	22,50 €
Bouchot Morisseau 500g französische Premium Miesmuscheln im Grauburgunder-Gemüsesud mit Knoblauch-Kräuterbaguette und kleinem Salat	22,50 €

Fleischgerichte

Unsere beliebte 1/2 knusprige Landente mit hausgemachtem Rotkraut, Kartoffelklößen und Semmelbutter	20,00 €
auch als halbe Portion: 1/4 Landente	12,50 €
<i>Knusprige Landente für 2 Personen im Ganzen</i> mit hausgemachtem Rotkraut, Kartoffelklößen und Semmelbutter	38,00 €
„Der Landgasthof – Burger“ 200g saftiges Black Angus Patty mit knusprigem Bacon, geschmolzenem Greyerzer Käse, roter Zwiebelsalsa, komprimierter Fleischtomate, Steakhouse-Pommes und französischer Senfmayonnaise	19,50 €
„Raclette – Burger“ 200g saftiges Black Angus Patty mit gratiniertem, geschmolzenem Raclettekäse im Brioche, Whisky-Ahorn-Speckconfit, Coleslawsalat und Süßkartoffel-Pommes mit Ajiolidip	20,50 €
Kalbsentrecôte (250g) mit sautierten Champignons, knusprigen Ofenrösti und hausgemachter Tomaten-Pfefferbutter	26,50 €
„Schlachteplatte“ Schweinebauch, Kleine Blut- und Leberwurst mit Grünkohl und Pommery-Senfkartoffeln	19,50 €

„Champion Bleu“	22,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Schwarzwälder Schinken, Champignons und Parmesan gefüllt, dazu Ofenrösti und kleiner Salat	
Sautierte Kalbsleber	19,50 €
mit Bouillon-Schalotten, gegrillter Birne und Kartoffel-Butterpüree	
Schweinefilet und Garnelen	27,00 €
mit Kokos-Zitronengrassud, Kräutersaitlingen, knackigem Gemüse, hellen Bandnudeln und Wasabi-Erdnüssen	

Vegetarisch

Süßkartoffel-Frikadellen	17,00 €
an fruchtigem Chicorée-Orangen-Joghurtsalat mit Apfel-Thymian-Chutney und Walnüssen	
Kichererbsencurry mit Tofu,	18,50 €
Zitronengras, Kokos und Koriander auf schwarzem Reis	
„Veggie-Raclette – Burger“	18,50 €
Gegrilltes Gemüse mit gratiniertem, geschmolzenem Raclettekäse im Brioche, Tomatensalsa, Ruccola und Süßkartoffel-Pommes mit Ajolidip	

Zum Schluss was Süßes

Apfelstrudel mit Vanillesauce	7,00 €
Auswahl von Macarons aus eigener Herstellung	7,50 €
Marc de Champagne Mousse von weißer Schokolade mit Himbeeren und Dark Brownie	9,00 €
Crème Brûlée mit Apfelragout + Tellerpfand	7,50 € (2,50 €)
Obstsalat	3,50 €
Internationale Käseauswahl mit Trauben und Fruchtsenf	13,50 €
<i>Dessertbaukasten zum „Selbermachen“ mit Anleitung</i>	
„Süße Knödelpralinen“- kleine Kartoffelklößchen im Zimt-Knuspermantel mit Zwetschgenragout und Vanille-Blaumohnsauce	6,50 €

Für die Kleinsten

¼ knusprige Landente mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß	12,50 €
Hähnchennuggets mit Pommes-frites	6,50 €
Kleiner Burger mit 100% saftigem Rindfleisch, Käse, grünem Salat, Tomaten und Pommes-frites	9,50 €

~~~ \*\*\* ~~~

**Der Mindestbestellwert beträgt 25,00 €.**

Wir liefern nach Neuenhagen, Altlandsberg (Stadt), Rehfelde, Hennickendorf, Eggersdorf, Petershagen, Bruchmühle, Strausberg & Fredersdorf.

*Unser Highlight*

Wir haben probiert, wir haben studiert, wir haben rumexperimentiert.  
Endlich für Sie zu Hause – unsere Spezialitäten für zwei Personen.

*Die Ent-Zeit Box*

2 halbe Enten, 300g Rotkohl  
300g Kloßteig, 220ml Sauce  
1 Gebrauchsanleitung

*Preis pro Box: 35,00 €*

*Wussten Sie schon?*

Am Hotel finden Sie auch wieder unseren „Pop-up“-Stand mit hausgemachtem Glühwein, verschiedenen Marmeladen, Kuchen und anderen Leckereien.

Täglich von 12:00 - 20:00 Uhr sind wir hier für Sie da.