

Spargelkarte

Spargelcremesuppe	7,50€
auch kalt für 2 Personen in der 500ml-Flasche	12,00€
250 g Spargel vom Spargelhof Kremmen (sous vide)	17,50 €
mit Sauce Hollandaise und gebratenen Drillingen oder	
500 g Spargel vom Spargelhof Kremmen (sous vide)	26,50 €
mit Sauce Hollandaise und gebratenen Drillingen	
dazu Duroc Schweine-Tomahawk (500g+)	+ 19,50 €
dazu roher und gekochter Schinken	+ 4,50 €
dazu Wiener Kalbsschnitzel	+ 15,50 €
dazu Räucherlachs	+7,00€
Pasta di Surf & Turf	29,50 €
kurzgebratene Kalbsrückenstreifen und Flusskrebsschwänze mit weißem und grünem Spargel, feinen Bandnudeln in Estragon- Spargelsauce, Kirschtomaten und Parmesan	

Speisekarte

Suppen

„Kraftbrühe von der Landente“ mit Grießklößchen, Gemüse und Ei	6,50 €
Bärlauch-Joghurtsuppe	7,00 €

Vorspeisen

Frühlingshafte Blattsalate mit Limonen-Vanilledressing, Kürbiskernen und Wurzelwerk	
klein	6,50 €
groß	10,50 €
dazu gebratene Hähnchenbrust	+ 4,50 €
dazu Oliven, Tomaten und Hirtenkäse	+ 5,50 €
dazu gebratene Garnelen	+ 15,50 €
„Ziegenfrischkäsehörnchen“ mit marinierten Kirschtomaten und Wildkräutersalat	11,50 €

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln	9,50 €
Flammkuchen „Mittelgebirge“ mit Brie, Preiselbeeren, Schwarzwälder Schinken, Schluppen und rosa Pfefferbeeren	14,50 €
Flammkuchen „Italien Garden“ mit Zucchini, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, geriebenem Mozzarella, Pesto und Pinienkernen	14,50 €

Fischgerichte

Forelle vom „Heinitz-Fischer“ nach Art der Müllerin mit süß-sauren Speckgurken und Petersilienkartoffeln	21,50 €
„Wildfang-Seelachs“ im Tempurateig gebacken mit Bärlauch-Frigula und Tomaten-Relish	21,50 €
Tagliolini „aglio et Olio Gamberetto“ Sautierte Riesengarnelen und feine Bandnudeln mit Zucchini, Trockentomaten, Kapern, Knoblauch, Petersilie und Parmesan	26,50 €

Fleischgerichte

Unsere beliebte 1/2 knusprige Landente	20,00 €
mit hausgemachtem Rotkraut, Kartoffelklößen und Semmelbutter	
auch als halbe Portion: ¼ Landente	12,50 €
<i>Knusprige Landente für 2 Personen im Ganzen</i>	38,00 €
mit hausgemachtem Rotkraut, Kartoffelklößen und Semmelbutter	
„Raclette – Burger“	20,50 €
200g saftiges Black Angus Patty mit gratiniertem, geschmolzenem Raclettekäse im Brioche, Whisky-Ahorn-Speckconfit, Coleslawsalat und Süßkartoffel-Pommes mit Ajiolidip	
„Der Landgasthof – Burger“	19,50 €
200g saftiges Black Angus Patty mit knusprigem Bacon, geschmolzenem Greyerzer Käse, roter Zwiebelsalsa, komprimierter Fleischtomate, Pommes frites und französischer Senfmayonnaise	
Kalbsentrecôte (250g)	26,50 €
mit sautierten Champignons, knusprigen Ofenrösti und hausgemachter Tomaten-Pfefferbutter	
Glasiertes Lammhüftsteak	27,00 €
an fermentiertem Apfelsenf, Gemüse-Caponata und mit Bärlauch gefüllten Kartoffelkissen	

„Schlachteplatte“	19,50 €
Schweinebauch, kleine Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Pommery-Senfkartoffeln	
Kalbsfleischbällchen nach Toskanaer Art	21,50 €
mit pikanter Tomaten-Knoblauchsauce, Oliven, Fetakäse und Pesto-Kartoffelgnochi	

Vegetarisch

„Chili sin Carne“ (vegan)	16,50 €
Veganes Chili con Carne (auf Sojabasis) mit ofenfrischem Baguette	
„Spargelquiche“	19,50 €
Quiche mit weißem und grünem Spargel, Ziegenfrischkäse, Tomaten und kleinem Blattsalat	
„Veggie-Raclette – Burger“	18,50 €
Gegrilltes Gemüse mit gratiniertem, geschmolzenem Raclettekäse im Brioche, Tomatensalsa, Ruccola und Süßkartoffel-Pommes mit Ajiolidip	

Zum Schluss was Süßes

Apfelstrudel mit Vanillesauce	7,00 €
Auswahl von Macarons aus eigener Herstellung	7,50 €
Limoncello-Curd-Tarte Klassischer Pudding mit Zitronenlikör, Vanillesahne und Sous Vide Rhabarber	8,50 €
Crème Brûlée mit Apfelragout + Tellerpfand	7,50 € (2,50 €)
Obstsalat	3,50 €
Internationale Käseauswahl mit Trauben und Fruchtsenf	13,50 €
„Erdbeerpaline“ Belgische Schokoladenhalbkugel mit Mandelbiskuit, Erdbeerragout und Mascarponeschaum	10,50 €

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 verschiedenen Eis-Spezialitäten, hausgemachtem Glühwein, Marmeladen, Kuchen und anderen Leckereien.

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