

## Hunger

Substantiv männlich (der)  
Auslöser für richtig schlechte Laune;  
meist unangenehme körperliche Empfindung.

---

### Vorspeisen/Suppen/Salate

<b>Kürbiscremsuppe</b> mit Croutons (A,G,L)	<b>6,80 €</b>
<b>Thai-Curry-Garnelensuppe</b> mit Kokosmilch (G,L)	<b>7,50 €</b>
<b>Hausgebeizter Lachs im Noriblatt</b> (C,D,G,K) mit Sesam & Panko paniert und ausgebacken, auf asiatischem Gurkensalat, dazu eine Zitronen-Orangensauce	<b>15,50 €</b>
<b>Gebackener Schafskäse</b> (A,G) mit confierten Kirschtomaten und Olivenöl dazu reichen wir Stangenbrot	<b>13,50 €</b>
<b>Großer Salat Hausmarke</b> (C,D,J,G) grüner gemischter Salat, Gurke, Tomate, Ei und einem selbstgemachten Season Salad Dressing auf Wunsch mit Thunfisch und/oder Feta	<b>17,50 €</b>  <b>je 3,50 €</b>
<b>Kleiner Beilagen Salat</b> (G) Gemischter grüner Salat mit Tomate und Gurke	<b>7,50 €</b>

### Vegetarisch

<b>Ravioli mit Ricotta Füllung</b> (A,G,L) in einem leckeren Kürbis-Ragout mit Parmesanschaum und gehackten Kürbiskernen	<b>17,80 €</b>
<b>Kürbis Risotto mit Parmesan</b> (G,L) mit confierten Kirschtomaten und Kürbiskernen	<b>17,90 €</b>
<b>Gebackene Reisbällchen</b> (A,C,G,L) auf einem Kürbis-Kirschtomaten-Ragout und Parmesan	<b>18,50 €</b>

### Fishspezialitäten und Fisch aus der Region

<b>Havelländer Fischsuppe</b> (A,B,C,D,I) tomatisierter Fischfond mit frischem Fisch aus der Region, Gemüse-Brunoise und einer Garnele	<b>11,90 €</b>
<b>Kabeljaubäckchen</b> (G,J,L) auf einem Kartoffel-Endivien-Stampf Senfsoße und Chorizo-Öl	<b>25,80 €</b>
<b>Gebratener Havelfisch-Teller</b> (G,L) Zander und Wels auf Rahmsauerkraut mit Petersilienkartoffeln	<b>25,80 €</b>
<b>Spaghetti mit Garnelen</b> (A,L) Kirschtomaten und Knoblauch	<b>19,50 €</b>

## Hauptgerichte

<b>Gegrillter Wildburger "Herbstedition"</b> (A,G,J,K) mit Patty vom Wildschwein im Dinkelbrötchen, knackigem Salat, Coleslaw, fruchtiger BBQ-Preiselbeersoße und Käse dazu Kartoffelspalten und Sour Cream	<b>18,50 €</b>
<b>Gegrillter Wildburger Hot Fire *scharf*</b> (A,G,I,J,K) mit Patty vom Wildschwein im Dinkelbrötchen, knackigem Salat, mit gebratenen Zwiebeln, Jalapeños, Käse und Salsa BBQ Soße dazu Kartoffelspalten und Sour Cream	<b>18,50 €</b>
<b>Mongolisches Rindfleisch aus der Pfanne</b> (A,F,K) mit Prinzessbohnen, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Paprikastreifen und Sesam in Teriyaki Soße mit gebackenen Reiskügelchen	<b>25,90 €</b>
<b>Hausgemachte Wildschweinsülze</b> (C,G,J) mit Bratkartoffeln und Remouladensoße	<b>18,50 €</b>
<b>Saftiges Wildschweingulasch vom Wild aus der Region</b> (A,C,L) mit Apfel-Kompott und Kartoffelklößen	<b>26,40 €</b>
<b>Gebackenes Schäufole</b> (J,L) Das Beste aus der Schweineschulter mit Sauerkraut, Kartoffelklößen und Dunkelbiersoße	<b>24,90 €</b>
<b>Gegrilltes Rumpsteak</b> (A,C,G,L) mit Kartoffel-Wedges, Speckbohnen, Kräuterbutter und Pfeffersoße	<b>28,90 €</b>
<b>Wildschweinbratwurst</b> (J,L) mit Bayrischem Kraut, Portweinzwiebeln und Kartoffel-Röstzwiebelstampf	<b>18,90 €</b>
<b>Gegrilltes Schweinerückensteak</b> (A,C) mit Kartoffel-Wedges, Kräuterbutter und Ajvar	<b>25,90 €</b>
<b>Schweineschnitzel "Wiener Art"</b> (A,C) mit Waldpilzrahmsoße und Kroketten	<b>25,90 €</b>