

Anders

Ein Restaurant das anders ist als andere – das ist unser Anspruch. Anders als alltäglich: auch wenn Sie uns jeden Tag besuchen, haben wir immer wieder Neues für Sie. Anders als gewöhnlich: wir sind ein Restaurant, das in kein Schema passt, weil wir vom Café, übers Familienrestaurant bis zum Gourmetabend alles bieten. Anders als normal: unser buntes Team aus serviert Ihnen gemeinsam nicht nur Grandioses, sondern nimmt Sie auch gern in unsere Familie auf.

Lecker

Unser Küchenteam um Chefkoch Sebastian Witt schafft den Spagat. Von klassisch, modern, vegetarisch, vegan bis zur Gourmetküche findet sich etwas für jeden Geschmack. Zubereitet mit größter Hingabe und immer lecker. Probieren Sie es aus, wagen Sie Neues. Unsere vielleicht nach wilden Küchenpartys klingenden Gerichte versprechen Ihnen echte Geschmacksexplosionen. Genauso krachen unsere Klassiker von Soljanka bis Rinderroulade. Oder der Feld-, Wald- und Wiesenkräutersalat – denn der ist echt wild.

Nah

Unser Restaurant liegt nicht nur um die Ecke und nutzt so weit wie möglich lokale Quellen. Für uns heißt Nähe auch, dass wir uns um Sie kümmern, so wie Sie es wünschen. Wenn Sie mehr wissen wollen oder einfach nur reden – wir sind da. Wenn nicht, genießen Sie unsere Gerichte und versinken im Wohlgefühl. Finden Sie Ruhe und Genuss bei uns und mit uns. Fühlen Sie sich zu Hause und n

Herzlich willkommen! Ihre Annett Münzer

PS: Ich habe eine LRS- Schwäche Sie werden also Fehler in diesem Text finden und denken die müsste man doch sehen! ABER das liegt leider nicht in meiner Hand. :o) ich hoffe Sie verzeihen mir alle. Denn am Inhalt ändern die Schreibfehler nichts. :o)

Einstimmung

Aperitif

Frizzante 0,1 l	3,00 €
Martini bianco 8 cl	3,60 €
Solero Pfirsich-Sahne-Vanille & Wodka	7,50 €
Ramazzotti Rosato mit Tonic	7,50 €

Salat

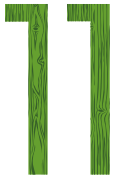
Kleiner Salat	6,00 €
---------------	--------

Zu den Salaten halten wir unsere stets frische Auswahl von Dressings für Sie bereit:

Honig-Senf | Himbeere-Dressing | Balsamico-Dressing

Alle unsere Salate werden mit Feld-, Wald- und Wiesenkräutern verfeinert,

solange es uns die Saison ermöglicht.



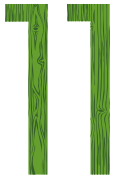
Vorspeisen

Suppen

Kaltes Gurken-Holundersüppchen	6,50 €
Kichererbsen-Kokossuppe	6,50 €
Soljanka (ganz klassisch)	6,50 €

Leckerer

Gratinierter Ziegenkäse mit gegrillter Melone	9,50 €
Gebeizter Bachsaibling mit Zitrusaromen, Gurke und Buttermilch	10,50 €



Hauptspeisen

Unsere Klassiker

Bauernfrühstück	12,00 €
Prignitzer Rinderroulade von Angus-Rind von Landgeschmack aus Görike mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	18,00 €
Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln	15,50 €
Tafelspitz von Angus-Rind von Landgeschmack aus Görike mit einer Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Gemüse	19,00 €

Vegetarisches

Tomaten–Olivenrisotto mit Pesto und Grana Padano 13,50 €

Burger Markt11

mit Hirtenkäse, Beerenobst, Honig–Senfsauce, einer Himbeeraioli
und einem Salatbouquet

14,00 €

Veganes

Kichererbsen–Getreidebratlinge auf einem Radieschen–Erbsensalat 13,00 €

Glasnudelsalat

mit verschiedenen Gemüsen in Tempura ausgebacken

13,00 €

Fischiges

Gebratenes Bachsaiblingsfilet auf einem Fenchelgemüse,
Petersilienkartoffeln und einer Zitronen–Kapernbutter

19,50 €

Fleischiges

Gebratene Poulardenbrust auf Ruccolanudeln und einem Mediterranem Gemüse	18,00 €
Rosa gebratenes Schweinefilet mit Zucchinigemüse und Kartoffel–Olivenstampf	18,50 €

Süßes

Desserts von Sebastian Witt

Lassen Sie sich auf eine spannende Reise mit unserem Küchenchef entführen.

Und immer daran denken: Den Mutigen gehört die Welt!

Senf – Beerenobst 9,00 €

Minze – Melone – Ingwer 8,50 €

Eis

Die Eisauswahl entnehmen Sie bitte der gesonderten Karte.

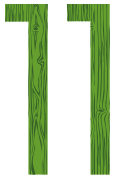
Anders

Sollten Sie trotz unserer Angebote noch auf Anderes Appetit haben, sagen Sie es uns bitte. Unser Küchenchef Sebastian Witt ist mit seinem Team für Sie da.

Alle Gerichte können auch als *kleinere* Portion gereicht werden.

Sollten Sie eine *Unverträglichkeit* haben, sprechen Sie uns an, dann finden wir gemeinsam eine Lösung.

Zu *Allergenen* fragen Sie uns gern oder bitten um die Information zu Allergenen. Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.



Getränke

Säfte

Säfte der Prignitzer Hausmosterei Dan Asse	0,2l	2,50 €
--	------	--------

Wasser

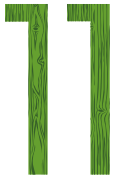
Mineralwasser von Glashäger still,medium oder prickelnd		0,25l
---	--	-------

2,50 €

Mineralwasser von Glashäger still,medium oder prickelnd		0,7l
---	--	------

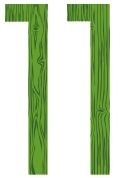
3,60 €

Sparkler Tafelwasser prickelnd	0,3l	2,10 €
--------------------------------	------	--------



Erfrischungsgetränke

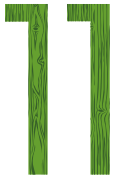
Pepsi	0,3l	2,50 €
	0,4l	3,20 €
Pepsi light	0,3l	2,50 €
	0,4l	3,20 €
Mirinda	0,3l	2,50 €



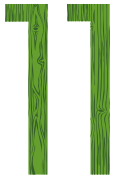
	0,4l	3,20 €
7up	0,3l	2,50 €
	0,4l	3,20 €
Spezi	0,3l	2,50 €
	0,4l	3,20 €
Tonic von Glashäger	0,25l	2,60 €
Bitter Lemon von Glashäger	0,25l	2,60 €
Ginger Ale von Glashäger	0,25l	2,70 €

Biere vom Fass

Radeberger Pils 4,8 % vol 34 IBU	0,3l	2,40 €
----------------------------------	------	--------



	0,5l	3,90 €
Hövels Original rotgolden 5,5 % vol 32 IBU	0,3l	2,70 €
	0,4l	3,90 €
Braufactum Progusta IPA 6,8 % vol 50 IBU	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,50€
Biere flaschenweise		
Schöffelhofer Hefeweizen	0,5l	3,30 €
Schöffelhofer Hefeweizen <i>alkoholfrei</i>	0,5l	3,40 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33l	3,00 €
Schöffelhofer Grapefruit <i>alkoholfrei</i>	0,33l	3,20 €
Flensburger Pils <i>alkoholfrei</i>	0,33l	2,70 €
Berliner Weiße mit Himbeere oder Waldmeister	0,33l	3,00€



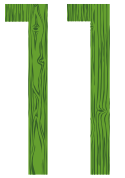
Spirituosen

Zartes

Ramazzotti	4cl	2,80 €
Aperol	4cl	2,90 €
Liköre	4cl	2,90 €

Hartes

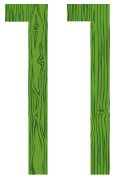
Obstler als Brand	2cl	2,80 €
Obstler als Geist	2cl	2,80 €
Oldesloer Korn	4cl	2,40 €
Three Sixty Wodka	4cl	2,90 €



Malteser Aquavit	2cl	2,20 €
Linie Aquavit	2cl	2,80 €
Jim Beam Whiskey	4cl	3,00 €
Wilthener Goldkrone	4cl	2,40 €

Besonderes

Glina Whisky von Michael Schultz aus Werder	4cl	4,70€
Gans Gin aus Klein Gottschow	4cl	4,70€
Gans Sloe Gin aus Klein Gottschow	4cl	4,70€



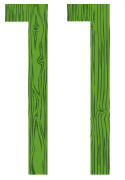
Kaffee

Hervorragender Kaffee von den Espressionisten aus Potsdam,
frisch bereitet in unserer Espressomaschine

Tasse Kaffee	2,80 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Cappuccino*	3,40 €
Milchkaffee*	3,90 €
Latte Macchiato*	4,30 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	3,50 €

**Wir bieten diese Getränke auch laktosefrei an.*

Tee



Im Kännchen lose gebrüht von Eilles 3,80 €

Grog mit Rum 3,50 €

Warmes

Schokolade mit Sahne * 3,50 €

Glühwein 3,00 €

Grog mit Rum 3,50 €

Süßes

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 6,00 €

Kuchen ohne Sahne 3,00 €

Kuchen mit Sahne 3,30 €