



SAISONAL

Bärlauch- Creme- Suppe 10,00
frisch von Hand im Reitlingstal gepflückt


**Bruschetta auf knusprigem
Knoblauchbrot 9,50**
mit frischen Tomatenwürfeln und Basilikum

hauchdünnes Carpaccio vom Rind 15,50
mit gebratenen Pilzen, Rucola, Pinienkernen,
Parmesan und Pesto mit 2 Scheiben geröstetem Brot

Tatar vom Rind 16,00
frisch von Hand geschnitten, mit kleinem
knackigem Salat und 2 Scheiben geröstetem
Brot

gebratene Garnelen 14,50
mit Knoblauch und feinen Kräutern auf einem
Rucolanest mit 2 Scheiben geröstetem Brot
5 Stück | jede weitere 3,00

Antipasti 14,50
Zucchini, gebratene und gefüllte Champignons,
Paprika, Fenchel, Portweinzwiebeln,
Serrano Schinken
mit 2 Scheiben geröstetem Brot

 = Vegan

Gefüllte Bärlauch Ravioli 21,00
in Butter mit Kräutern, Tomaten
und Zwiebeln

Lachs -Tranche saftig gebraten 24,00
mit Butter- Drillingen, würziger Parmesan- Sauce
und knackigem Babyspinat Salat

Matjes nach Hausfrauen Art 22,00
in sähnig, frischer Apfel- Zwiebel- Sauce
mit knusprigen Bratkartoffeln

Rosatbeef frisch aufgeschnitten 22,00
mit hausgemachter Remoulade
und knusprigen Bratkartoffeln

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art 25,00
auf knusprigem Kartoffelrösti
mit frischer Champignonrahmsauce,
und kleinem Salat

Holzfallersteak „Suse“ 18,50
knusprig gebratenes Nackensteak mit
geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und
hausgemachter Kräuterbutter

Duett von Erdbeer und Rhabarber 10,00
auf Crumble mit erfrischendem Joghurt-Eis

Crème Brûlée 10,00



KLASSIKER


Köstliches Brot im Korb 8,00
mit würzigem Kräuterschmand


Lachstatar 16,00
frisch von Hand geschnitten,
mit Pekannuss-Mango-Chutney, kleinem knackigem
Salat und 2 Scheiben geröstetem Brot

Currywurst 15,50
der Bar-Klassiker
vom „Echt Havelländer Apfelschwein“
mit Pommes, Salat & fuchsiger Currysauce

Hausgemachter Kutter- Backfisch 24,50
in Bierteig, mit Remoulade,
mit Bratkartoffeln oder Pommes
und Gurkensalat

Fuchs- Burger 19,50
Saftiges Rindfleisch, geschmorte Portwein-
Zwiebeln, Butter-Brioche-Brötchen, knuspriger
Bacon, saftiger Käse, selbst eingelegte Gurken-
pickles, Tomatenjus, Salat
+ Pommes frites 3,50

Falafel- Plätzchen mit Spinat 19,50 
mit rotem Pesto, Linsensalat,
und Joghurt-Minz-Sauce
(ohne Sauce vegan)


 = Vegan

aromatischer Fuchs- Salat 14,50
mit knackigem Saison Gemüse, knusprigen
Croutons und leckerem Balsamico- Dressing

+ sanft gebratene Maispoulardenbrust 10,00
+ Rindersteakstreifen 10,00
+ knusprig gebratene Garnelen 10,00

Wiener Schnitzel 28,50
aus dem Kalbsrücken, mit schmackhaftem
Gurkensalat, dazu krosse Speck-Bratkartoffeln

Tagliatelle 16,50
mit Pesto, Kirschtomaten, frischem Gemüse
& Pinienkernen
+ sanft gebratene Maispoulardenbrust 10,00
+ Rindersteakstreifen 10,00
+ knusprig gebratene Garnelen 10,00

Veganer Burger 19,50 
Saftiges Erbsenpatty mit frischer veganer
Rucolamayo, schönen glasigen Portwein-
Zwiebeln, hausgemachten Gurkenpickles in einem
veganen Brötchen und kleinem extra Salat
+ Pommes frites 3,50

Frisch von der Weide
direkt auf den Grill 31,50
Kräuterbutter
mit Bratkartoffeln
oder Pommes
oder Butter Kartoffelstampf
+ **rustikales Gemüse** 6,50
+ **Beilagen Salat** 6,50
+ **geschmorte Zwiebeln** 5,50
+ **Jus** 2,5
+ **Surf** (5 knusprig gebratene Garnelen) 10,00

