

Vorspeisen

Spargelsalat, mit gebackenem Ei, Kalbsbries und Kräutersalat	18,00
Carpaccio vom Weiderind, mit Käuterseitlingen, Salat und Parmesan	18,00
Matjes Hausfrauen Art auf Sauerrahm, Apfel, Zwiebel, Gurke und rote Bete	18,00

Suppen

Spargel Velouté	09,00
Langusten Suppe	11,00

Hauptspeisen

Gefüllter Lammbraten Schmorgemüse, Kräuterjus	26,00
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	28,00
Trockengereiftes Rinderfilet Ofengemüse, Perlzwiebeln, Kartoffelgratin, Burgunderjus	42,00
Ostsee Kabeljau Spinatcrème, Kartoffelstampf und Kapernbutter	26,00
Wolfsbarsch gebraten junge Erbsen, Spargel, Sauce Béarnaise	28,00

Käse

Rohmilchkäseauswahl 12,00
(5 verschiedene Sorten Käse), Feigensenf, Früchtebrot

Dessert

Variation von hausgemachtem Eis 9,00

Petit Dessert 9,00
Espresso, Exotiksorbet, Schokoladencreme, Crème Brûlée

Steffens Schweden Eisbecher 8,00
mit hausgemachter Eier Likör

Menü für die kleinen und jüngeren Gäste bis 12 Jahre

Frische Bandnudeln
mit Butter und Parmesan

oder

Fisch vom Markt
mit Buttermöhren und Kartoffelstampf

oder

Kleines Wienerschnitzel vom Kalb
mit Buttermöhren und Kartoffelstampf

Große Kugel hausgemachtes Eis

15,00

Frühlings Menü

Carpaccio vom Weiderind,
Käuterseitlingen, Parmesan

Langusten Suppe
grüner Spargel

Zweierlei vom Maibock
junger Spitzkohl in Rahm,
Mandelplätzen

Havelländer Rhabarber Tarte
mit Erdbeeren Sorbet

Menü: 56,00 €

Landhaus Menü

Spargelsalat mit gebackenem Ei

Gesmoktes Ochsenhäufel,
frühlingshaften Gemüsen

Schweden Eisbecher,
mit hausgemachter Eier Likör

Menü 38,00 €