

## Hausmannskost - local cuisine -

Man soll dem Leib  
etwas Gutes bieten,  
damit die Seele  
Lust hat,  
darin zu wohnen.

- Hausgemachte Eisbeinsülze* <sup>(1, 16)</sup> *mit Remouladensauce* <sup>(1, 5, 14)</sup>,  
*dazu Bratkartoffeln* <sup>(E, M, B, D)</sup> 12,90 €  
- Homemade salted pork leg in aspic with remoulade sauce and  
pan-fried potatoes -
- Bauernfrühstück aus 3 Eiern, magerem Schinkenspeck* <sup>(1)</sup>,  
*garniert mit Spreewälder Gurke* <sup>(1, 14)</sup> *und Zwiebellauch* <sup>(E, G, D)</sup> 10,90 €  
- Farmers breakfast: fried potatoes with 3 scrambled eggs, bacon,  
Spreewald gherkin and onion leeks -
- Gegrillte Entenkeule,*  
*mit Apfelrotkohl, dazu hausgemachte Kartoffelköße* <sup>(4)</sup> 16,50 €  
- Grilled duck breast with red cabbage, served with homemade potato dumplings -
- Gulasch vom Schweineschinken mit Rotkohl und Klößen* <sup>(4)</sup> 15,90 €  
- Pork leg goulash with red cabbage and potato dumplings -
- Berliner Pökeleisbein* <sup>(1)</sup> *an Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln* 14,90 €  
- Corned knuckle of pork Berlin style with sauerkraut and boiled potatoes -

Für Ihre Beilagenänderung mit Bratkartoffeln erheben wir einen Zuschlag von 1,50 €.

