

Hausmannskost - local cuisine -

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

- Hausgemachte Eisbeinsülze ^(1,16) mit Remouladensauce ^(1,5,14),
dazu Bratkartoffeln ^(E, M, B, D) 15,90 €*
*- Homemade salted pork leg in aspic with remoulade sauce and
pan-fried potatoes -*
- Bauernfrühstück aus 3 Eiern, magerem Schinkenspeck ⁽¹⁾,
garniert mit Spreewälder Gurke ^(1,14) und Zwiebellauch ^(E, G, D) 13,90 €*
*- Farmers breakfast: fried potatoes with 3 scrambled eggs, bacon,
Spreewald gherkin and onion leeks -*
- Frische Blutwurst ^(1, G) aus eigener Herstellung,
mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 16,90 €*
- Fresh blood sausage from our own production with sauerkraut and parsley potatoes -
- Gulasch vom Schweineschinken mit Apfelrotkohl und Klößchen 17,90 €*
- Pork leg goulash with red cabbage and potato dumplings -
- Berliner Pökeleisbein ⁽¹⁾ an Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 17,90 €*
- Corned knuckle of pork Berlin style with sauerkraut and boiled potatoes -

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

