



Auch
die größten Vegetarier
beißen
nicht gern
ins Gras.

Fisch - Fish -

<i>Forelle "Müllerin Art" mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat ^(G) (Trout meunière, pan-fried, with melted butter, parsley boiled potatoes and salad)</i>	17,50 €
<i>Gebrautes Zanderfilet auf Zitronensoße, dazu Dillkartoffeln und Salat ^(E, M, G, I) (pike-perch fillet, tender pan-fried with lemon sauce, dill potatoes and salad)</i>	17,50 €

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

Vegetarische Küche - vegetarian cuisine -

<i>Reis-Gemüse-Pfanne mit vielerlei Gartengemüse, mit Fetakäse ^(5, M), Olivenöl und frischen Kräutern (Rice and vegetable dish with a variety of garden vegetables, feta cheese, olive oil and fresh herbs)</i>	12,90 €
--	---------

Dessert - Dessert -

<i>Süße Quarkspeise ⁽⁸⁾ mit gezuckerten Heidelbeeren ^(M) und Sahne (Traditional sweet curd cheese with sugared blueberries and sweet cream)</i>	3,90 €
<i>Eisteller "Fürst-Pückler" ^(12, 13) mit gezuckerten Heidelbeeren, Karamellsoße und Sahne (Neapolitan ice cream with sugared blueberries, caramel sauce and sweet cream)</i>	5,90 €
<i>Mousse ^(M) von weißer Schokolade mit einem Schuss braunem Rum (Mousse of white chocolate with a dash of brown rum)</i>	5,90 €
<i>Himbeer-Mango Espuma, aus Fruchtmarmelade und Sahne ^(M) aufgeschäumte Creme (raspberry mango espuma, with fruit puree and cream frothy cream)</i>	5,90 €

**Gönnen Sie sich zum Dessert
gern auch einen Kaffee ⁽²⁾ oder Espresso ⁽²⁾.**