



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

<i>Holzfüllersteak vom Schweinerl</i>	16,50 €
<i>Kasselersteak mit Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln <sup>(1)</sup> garniert mit Gewürzgurke <sup>(1)</sup></i>	
<i>- Kasseler Steak with onions, mushrooms and potatoes, garnished with gherkin-</i>	
<i>Schweinesteak au four <sup>(5)</sup> mit Würzfleisch</i>	16,90 €
<i>und Käse überbacken, dazu Buttererbsen und Pommes <sup>(1, G, M)</sup></i>	
<i>-Ragout of pork loin steak au gratin with cheese with buttered peas and fries-</i>	
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons in Rahm, dazu Pommes <sup>(G, M)</sup></i>	16,50 €
<i>-Pork loin steak with mushrooms in cream sauce and fries-</i>	
<i>Schweinelachsschnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat <sup>(E, G, M)</sup></i>	16,50 €
<i>-Pork cutlet with fried egg, pan-fried potatoes and salad with green fresh cucumber-</i>	
<i>Gebratene Kalbsleber nach Berliner Art</i>	17,90 €
<i>mit Zwiebeln und Apfelringen, dazu Kartoffelbrei <sup>(G, M)</sup></i>	
<i>-Fried veal liver Berlin style with fried onions, apple rings and mashed potatoes-</i>	
<i>Hähnchenbrustfilet, in Curry <sup>(16)</sup> mariniert, mit Ananas und Käse <sup>(5)</sup> überbacken, dazu Buttererbsen und Kroketten <sup>(E, I, G, M)</sup></i>	16,50 €
<i>-Chicken breast fillet, marinated in curry au gratin with pineapple and cheese with buttered peas and potato croquettes-</i>	
<i>Reis-Gemüse-Pfanne mit vielerlei Gartengemüse, mit Fetakäse <sup>(5, M)</sup> Olivenöl und frischen Kräutern</i>	12,90 €
<i>-Rice and vegetable dish with a variety of garden vegetables, feta cheese, olive oil and fresh herbs-</i>	
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Zitronensoße, dazu Dillkartoffeln und Salat <sup>(E, M, G, I)</sup></i>	17,90 €
<i>-pike-perch fillet, tender pan-fried with lemon sauce, dill potatoes and salad-</i>	
<i>Eisteller "Fürst-Pückler" <sup>(12, 13)</sup> mit Roter Grütze Karamellsoße und Sahne</i>	6,90 €
<i>-Neapolitan ice cream with red fruit jelly, caramel sauce and sweet creme-</i>	
<i>Himbeer-Mango Espuma, aus Fruchtmarmelade und Sahne <sup>(M)</sup> aufgeschäumte Creme</i>	6,90 €
<i>-raspberry mango espuma, with fruit puree and cream frothy cream-</i>	

*Gönnen Sie sich zum Dessert  
gern auch einen Kaffee <sup>(2)</sup> oder Espresso <sup>(2)</sup>*