



Grill-Buffet

Frisch Gegrilltes

Hähnchenbrust oder -spieße
Schweinenacken
Würstchen
Rückensteak vom Hirsch oder Wildschwein (Rind)
Fischfilets mit Olivenöl und Basilikum
Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

Kalte Speisen

Gewürzgurken, Senfgurken
Bunter Salat mit Dressing
Tomate-Mozzarella
Brotvariation & Kräuterbutter

Soßen

Preiselbeer-/Meerrettichdipp, Dilldipp, Senf,
Cocktaildipp und Bruzzelketchup

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis: 19,90 Euro pro Person



Vorspeisen

Gebackener Camembert (1)
mit Preiselbeeren und Toast

Deftige Soljanka
Muss man probiert haben!

Spreewälder Fischsuppe (klar)
mit frischem Meerrettich und Fischeinlage

Warme Schleizer Gurkensuppe
nach Großmütterlicher Art

Würzfleisch vom Huhn
mit Toast und Käse (2) gratiniert



Hausgemache Gerichte

Spanferkelbraten
mit Sauerkraut und Klößen

Grüzwurst nach bewährter Rezeptur
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Quarkteller mit Sahne verfeinert
mit Leinöl, Zwiebeln und Kartoffeln

Sülze nach Hausmacher Art
mit Remouladensoße (3,5) und Bratkartoffeln

Zarter Schlepziger Wildbraten
in Buttermilch eingelegt mit Rotkohl (3) und Klößen



Fischgerichte

Forelle „Müllerin“
gebraten, mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln

Zanderfilet gebraten
auf buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

Welsfilet gebraten
mit Preiselbeerndip und Petersilienkartoffeln

Fischteller gebraten
Zander und Welsfilet mit Spreewaldsoße
und Petersilienkartoffeln

Zu allen Gerichten reichen wir eine Salatbeilage.



Steak- und Schnitzelgerichte

Großer Salatteller
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Großes Schnitzel
mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Spreewälder Schnitzel
mit Meerrettich (3), Zwiebeln, Gurke (1) und Käse (2)
überbacken dazu Bratkartoffeln

Hähnchenbrustfilet
mit Tomate und Mozzarella gratiniert, an Kroketten

Rindersteak
mit Pfefferkruste und Bratkartoffeln