

# *Ein kleiner Auszug aus der Speisekarte...*

## *Vorspeisen / starters*

### *„Appenzeller Röstli“*

*Röstli belegt mit Champignons und Tomaten  
bestreut mit Appenzeller Käse*

*Röstli with mushrooms and tomatoes, sprinkled with Appenzeller cheese*

**€ 8,60**

### *Zweierlei vom heimischen Rind mit Kaviar*

*Sauerrahm und Estragonröstli*

*Twosome of local beef with caviar, sour cream and tarragon rösti*

**€ 10**

## *Suppen / soups*

*Rahmsüppchen von Babykarotte und Ingwer  
mit Wan Tan*

*Creamed baby carrot and ginger soup with wan tan*

**€ 6**

*Zu unseren Suppen reichen wir ofenfrisches Baguette*

*Our soups are served with freshly baked baguette*

Fisch / fish

*Gebratenes Kabeljaufilet auf Orangenlinsen  
mit Spinatmaultäschle, Speck und Zwiebeln*

*Roasted cod fillet with orange lentils, spinach ravioli, back and onions*

€ 17,60

*Filet vom Havel Zander auf Navetten-Rettichgemüse  
dazu glasierte Schlosskartoffeln*

*Fillet of 'Havel' Pikeperch on turnips-radish vegetables and glazed potatoes*

€ 19,90

Fleisch / meat

*Putenschnitzel „Saltimbocca Art“  
dazu Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln*

*turkey cutlet „Saltimbocca style“  
with ratatouille and rosemary potatoes*

€ 12,60

*Kotelett vom Susländer Schwein auf Schnittlauchsauce  
an hausgebackenem Krautstrudel*

*Susländer“ pork cutlet with chives sauce and homemade kraut strudel*

€ 20,10

Dessert / desserts

*Flüssiger Schokoladenkuchen an  
Karamell-Rum Eis und Fruchtcoulis*

*Liquid chocolate cake with caramel-um-ice cream and fruit coulis*

€ 6