

Suppen Salate und mehr

Tomatensuppe

5,10

Gulaschsuppe S,R,A

6,50

Soljanka S,G,A

6,20

Würzfleisch nach DDR Rezeptur J,G,A

mit Hähnchenfleisch und Champignons, überbacken mit Käse

5,80

doppeltes Würzfleisch nach DDR Rezeptur J,G,A

mit Hähnchenfleisch und Champignons, überbacken mit Käse und Salatbeilage

11,60

Bauernfrühstück S,C

mit Speck und Zwiebeln , Ei und Gewürzgurke

10,50

Salat Waldesruh J,23,21,G,C

großer gemischter Salat mit Hähnchenfiletstücken und Spiegelei

9,50

Fairplay-Salat

gemischter Salat mit 2 marinierten Hähnchenspießen und Mozzarella

10,50

gemischter Salat der Saison vegan J,23,21

klein 5,50 groß 6,80

Vegetarisches

Gemüsepfanne

u.a. mit Champis, Tomate, Kartoffel, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin

12,50

gebratene Champignons mit Schmorzwiebeln und Salat

8,50

Bratkartoffeln

mit Zwiebeln , Beilagensalat und Rührei oder Spiegelei

8,60

Süßkartoffelpommes

mit pink Majo oder Knofi Dip 11,7M

6,40

Pommes Frites

3,60

American Fries

3,60

Schnitzelkarte

zu allen Schnitzel-Gerichten reichen wir wahlweise Pommes, American Fries oder Kroketten für Bratkartoffeln 2€ Aufpreis

Schnitzel Wiener Art *s,c,7*

Schnitzel vom Schwein mit Salatbeilage und Kräuterbutter

14,50

Schnitzel au four

Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken s,c,7,4

18,30

Schnitzel mit Champignon Rahmsoße

und Beilagensalat s,c,7

18,00

Hamburger Schnitzel

Schweineschnitzel mit Spiegelei s,c,7

16,00

Hähnchen Schnitzel *s,c,7*

Schnitzel aus paniertem Hähnchenfleisch mit Salatbeilage und Kräuterbutter

16,00

Hähnchen Schnitzel au four

Schnitzel aus paniertem Hähnchenfleisch mit Würzfleisch und Käse überbacken s,c,7,4

19,50

Hähnchen Schnitzel Hamburger Art

Schnitzel aus paniertem Hähnchenfleisch mit Spiegelei s,c,7

16,50

Hähnchen Schnitzel mit Champignon Rahmsoße *s,c,7*

mit Salatbeilage

18,50

Weitere Fleischgerichte

Steak au four

Schweinenackensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken_s,c,j

19,80

Gulasch gemischt, Schweine und Rindfleisch

mit Rotkohl und Spätzle oder Nudeln (mit Kartoffeln +1,50) s,c,j,r

18,00

Schweinemedallions

mit Gorgonzolasoße oder Metaxasoße und Kroketten s,c,j, e

(aus dem Schweinelachs) 19,00

Hähnchenbrustfilets

mit Gorgonzolasoße oder Metaxasoße und Kroketten s,c,j, e

18,00

<u>Mini Burger</u> ca 70gr. Rindfleisch A,H,K,N,R,1,2 Ketchup, Burgersoße, Salat, Tomate, Käse	6,00 €
<u>Fair Play Burger</u> ca 125gr. Rindfleisch, KäseA,H,K,N,R,1,2 Ketchup, Burgersoße, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln,	8,80 €
<u>Fair Play Bacon Burger</u> ca 125gr. Rindfleisch, A,H,K,N,R,1,2 Käse, Ketchup, Burgersoße, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Bacon	9,50 €
<u>Fair Play Doppel Burger</u> 2xca 125gr. RindfleischA,H,K,N,R,1,2 Käse, Ketchup, Burgersoße, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Bacon	10,50 €
<u>Fair Play Crispy Burger</u> 100gr. paniertes Hähnchen, Burgersoße, Salat, Tomate. Majo und Zwiebeln, Käse	9,50 €
<u>Omlett Burger</u> ca 125gr. RindfleischA,H,K,N,R,1,2 Käse, Ketchup, Burgersoße, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Bacon	9,70 €
<u>Omlett Doppel Burger</u> 2xca 125gr. RindfleischA,H,K,N,R,1,2 Käse, Ketchup, Burgersoße, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Bacon	11,50 €
<u>Frankreich Burger</u> ca 125gr. RindfleischA,H,K,N,R,1,2 mit Brikäse, Rucola, Tomate, Preiselbeeren	9,50 €
<u>Paris Burger kleines BUN!</u> gebackener CamembertA,H,K,N,J,1,2 Rucola, Tomate, Preiselbeeren, Burgers	8,50 €
<u>Veggie Burger</u> GemüsepatteA,H,K,N,,1,2 Ketchup, Burgersoße, Salat, Tomate, Gurke und Zwiebeln	9,50 €
<u>Der Herbstburger</u> A,H,K,N,R,1,2 ca 125gr. Rindfleisch, würziger Käse, gebratene Champignons, Burgersoße, Rucola, Schmorzwiebeln mit oder ohne Spiegelei, Bacon	10,50 €
<u>XXXL BIG PLAY Burger</u> 450gr. Angus Rind, Bacon Ketchup, Burgersoße, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, viel Käse und Bacon A,H,K,N,R,1,2	24,50 €

Alle Burger enthalten folgende Allergene Abweichung nur im verwendeten Fleisch
C,H,J,K,N,S,R,G11,4

Kinderkarte

Spirelli Nudeln mit Tomatensoße ^{1,k}
7,00

Kinderschnitzel mit Pommes ^{e,s,c,j,A}
8,20

Fischstäbchen mit Pommes ^{F,C,J,A}
Dillsoße oder auch Ketchup
8,20

Chicken Nuggets ca 250 gr. ^{F,C,J,A}
7,20

Alkoholfreie Getränke

	0,2 L	0,4 L
<i>Annanassaft</i>	1,80 €	3,60 €
<i>Apfelsaft</i>	1,80 €	3,60 €
<i>Bananensaft</i>	1,80 €	3,60 €
<i>Kirschsft</i>	1,80 €	3,60 €
<i>KJBA</i>	1,80 €	3,60 €
<i>Orangensaft</i>	1,80 €	3,60 €
<i>Saftschorle</i>	1,60 €	3,20 €
<i>Cola, Fanta, Sprite</i>	1,90 €	3,80 €
<i>Faßbrause</i>	1,90 €	3,80 €
<i>Himbeerbrause</i>	1,90 €	3,80 €
<i>Ginger Ale</i>	2,00 €	4,00 €
<i>Bitter lemon</i>	1,90 €	3,80 €
<i>Tonic Water</i>	1,90 €	3,80 €
<i>Wasser mit Kohlensäure</i>	1,20 €	2,40 €
<i>Wasser Naturell</i>	1,20 €	2,40 €
<i>Flasche Wasser mit oder ohne</i>		4,80 €
<i>Eisschokolade</i>		4,50 €
<i>Eiskaffee</i>		3,80 €

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	1,50 €
<i>Pott Kaffee</i>	2,00 €
<i>Esspresso</i>	2,20 €
<i>Capuccino</i>	2,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,00 €
<i>Heiße Schokolade</i>	2,50 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	2,80 €
<i>Glas Tee , diverse Sorten</i>	1,50 €

Alkoholische Getränke

<u>Biere vom Faß</u>	0,3 L	0,5L
Berliner Jubiläumskindl	3,00 €	4,00 €
Radeberger Pilsner	3,20 €	4,20 €
Schöffelhofer Hefeweizen	3,50 €	4,40 €
Berliner Jubiläumskindl für Mitglieder BWM	2,30 €	3,50 €
<u>Biere aus der Flasche</u>		
Porter		4,00 €
Köstritzer		4,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen Aloholfrei		4,00 €
Clausthaler Alkoholfrei	3,00 €	
Berliner Weiße rot/grün	3,80 €	
<u>Berliner Jubiläumskindl aus der Flasche nur BWM</u>		2,00 €
<u>Wein und Sekt</u>		
		0,2l
Turmfalke Weißweine		3,50 €
Silvaner ht, Müller Turgau trocken oder lieblich		
Turmfalke Rotweine		3,80 €
Dornfelder trocken, halbtrocken, lieblich		
Flaschen Wein 0,75 l		12,75 €
Flaschen Wein 1 Liter		14,75 €
Sekt Hausmarke		2,50 €
Rotkäpchen		2,90 €
Flasche Sekt Hausmarke		12,50 €
Flasche Sekt Rotkäpchen		16,00 €

Unkosten für den Raum bis max 2 Uhr 120€
Tischdecken pro Gast 2,00€
Dekopauschale 70 €
Dj Jan inklusive Anlage für den Abend 400 €
Alle Buffets
inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

Burger Grill Buffet

(nur bei gutem Wetter möglich, da Live im Außenbereich!)

Burger Auswahl mit Auswahlmöglichkeit:

Rindfleischpatty oder Hähnchenpatty

Zutatenauswahl:

Tomate, Gurke, Salat, Käse,

Zwiebel, Bacon, Ei, Barbecue Soße etc.

*Käsebrett mit ausgewählten Käsesorten und einer Ganitur von Trauben
(veggie)*

Hackfleisch vom Landschwein als Igel präsentiert

Korb mit Brot und Brötchenvielfalt, dazu Butter(veggie)

Tomaten auf Mozzarella Caprese (veggie)

Kartoffelsalat nach hausmacher Art (veggie)

*Pastasalat aus Farfalle mit Tomaten, Rucola, Knoblauch und Parmesan
(veggie)*

Bunte Blätter Salat, mit verschiedenen Topping (vegan)

Obstteller mit Ananas, Weintrauben, Melone, Beeren (veggie)

31.50 €/pro Person

Buffet Jederman

*Hähnchenbrustfiletgeschnetzeltes in fruchtiger Currysahnesoße und Reis
Schweineschnitzel vom Brandenburger Landschwein mit Kroketten und
Gemüse*

Tomaten auf Mozzarella Caprese mit hauseigenem Pesto (veggie)

*Bunte Blätter Salat - Lollo Bionda, Rauke, Radicchio mit verschiedenen
Toppings (veggie)*

Wurst und Käseplatte mit ausgewählten Sorten, bunt Garniert

Miniboulettenspieße mit Käse und Trauben

Hackfleisch vom Landschwein als Herz präsentiert mit Cornichons

Fingerobstplatte (Veggie)

Mousse au Chocolat

32,00 €/pro Person

Buffet Mama

saftiger Kasslerbraten auf Wein-Sauerkraut

knusprige marinierte Hähnchenkeulen

mediterrane Gemüsepfanne mit Paprika, Aubergine, Zucchini etc.

(veggie)

Kroketten und Rosmarinkartoffeln (vegan)

Wurst und Käseplatte mit ausgewählten Sorten, bunt garniert

halbe Bio Eier mit Kaviar und Dill garniert

Kartoffelsalat nach hausmacher Art (veggie)

Pastasalat aus Farfalle mit Tomaten, Rucola, Knoblauch und

Parmesan(veggie)

Bunte Blätter Salat- Lollo Bionda, Rauke, Radicchio mit verschiedenen

Toppings (veggie)

Mascarponecreme mit Biskotten und Erdbeermark

oder Kokosmousse mit Limettengelee

oder Schokomousse mit Himbeerspiegel

33,50 Euro /pro Person

Buffet Papa

saftiger Kasslerbraten auf Wein-Sauerkraut

Schweinefilet vom Landschwein mit Rahm-Champignonsoße

Soljanka, Gulaschsuppe oder Spargelcremesuppe

Reis und Kartoffeln bzw Rosmarinkartoffeln (vegan)

Käsebrett mit ausgewählten Käsesorten und einer Ganitur von Trauben,

(veggie)

halbe Bio Eier mit Kaviar und Dill garniert

Kartoffelsalat nach hausmacher Art (veggie)

Pastasalat aus Farfalle mit Tomaten, Rucola, Knoblauch und Parmesan

(veggie)

Räucherlachs Auswahl mit Sahnemeerrettich, Dill und Zitrone

Käseplatte bunt garniert

Hähnchenspieße

Obstschalen (Früchte der Saison) (vegan)

Mascarponecreme mit Erdbeermark, oder Kokosmousse mit

Limettengelee

oder Schokomousse mit Himbeerspiegel

35,00 Euro /pro Person

Buffet Familie

paniertes und knusprig gebratenes Seehechtfilet
Schweinefilet vom Landschwein mit Rahm-Champignonsoße, Buttergemüse
mediterrane Gemüsepfanne mit Paprika, Aubergine, Zucchini etc. (vegan)
Soljanka, Gulaschsuppe oder Spargelcremesuppe
Reis und Kartoffeln bzw Romarinkartoffeln oder Kartoffelgratin
Käsebrett mit ausgewählten Käsesorten und einer Ganitur von Trauben, (veggie)
Miniboulettenspieße mit Käse und Trauben
griechischer Schopskasalat mit Olivenöl und Hirtenkäse (veggie)
Melone & Schinken - Wassermelone, Honigmelone ummantelt mit Serranoschinken
Tomaten auf Mozzarella Caprese mit hauseigenem Pesto (veggie)
halbe Bio Eier mit Kaviar und Dill garniert
Bunte Blätter Salat- Lollo Bionda, Rauke, Radicchio mit verschiedenen Toppings
(veggie)
Räucherlachs Auswahl mit Sahnemeerrettich, Dill und Zitrone
Obstschalen (Früchte der Saison) (vegan)
Mascarponecreme mit Erdbeermark, oder Kokosmousse mit
Limettengelee
oder Schokomousse mit Himbeerspiegel
41,00 Euro / Person

Buffet El Cheffe

Rinderhüftsteaks vom Argentinischen Weiderind mariniert und
gebraten
Fischfilet unter der Meerrettichkruste an Feldsalat
Schweinefilet vom Landschwein im Speckmantel gegart
deftige Speckbohnen,
Baked Potatoes mit Sauerrahm und Kräuterbutter
Herzoginkartoffeln oder Kartoffelgratin
Rindercarpaccio mit Senfmarinade und Ruccola
Exklusives Käsebrett mit ausgewählten Käsesorten an Weintrauben und
Erdbeeren, (vegetarisch)
Penne a la Jamie Oliver mit Broccoli und Parmesan (veggie)
Marinierte Hähnchenspieße mit Honigmarinade und/oder pikant
mariniert
Canapeés verschieden belegt auf Steinofenbrot
Mascarponecreme mit Erdbeermark, oder Kokosmousse mit
Limettengelee
oder Schokomousse mit Himbeerspiegel
49,50 Euro /pro Person

Buffet Deluxe

Rinderfilet vom Argentinischen Weiderind an Rotweinjus

Zuckerschoten und Buttermöhrrchen

Lachsfilet auf Blattspinat

Meerrettichkartoffelstampf oder Kartoffelgratin

Herzoginkartoffeln (vegan)

Spargel mit Soße Hollandaise

Hummersuppe mit Croutons

gebratene Scampispiße mit Olivenöl und Knoblauch

exklusive Käseplatte an Weintrauben und Erdbeeren (veggie)

Rindercarpaccio mit Senfmarinade und Ruccola

Melone & Schinken - Wassermelone, Honigmelone ummantelt mit

Serranoschinken

Ciabatta Brot mit Tomatensugo

hausgemachte Kräuterbutter

Rindertartar

Mascarponecreme mit Erdbeermark, Kokosmousse mit Limettengelee

und Schokomousse mit Himbeerspiegel

66,00 Euro / pro Person

*Zum selber zusammenstellen
alle Preise Pro portion*

<i>saftiger Kasslerbraten auf Wein-Sauerkraut</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Rinderhüftsteaks mit Assam Langpfeffer und Rosmarin</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Rinderfilet vom Argentinischen Weiderind</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Schweinefilet vom Landschwein+ Rahm-Champignonsoß</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Thüringer Rostbratwurst</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Hähnchenbrustfilets in verschiedenen Marinaden</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Soljanka, Gulaschsuppe oder Spargelcremesuppe</i>	<i>6,60 €</i>
<i>Meerrettichkartoffelstampf oder Kartoffelgratin</i>	<i>6,60 €</i>
<i>Kartoffeln bzw Rosmarinkartoffeln</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Scampispiße mit Zitrone und Honig mariniert</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Anti-Pasti-Grillgemüse</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Käsebrett mit ausgewählten Käsesorten (vegetarisch)</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Minibouletenspiße mit Käse und Trauben</i>	<i>7,50 €</i>
<i>griechischer Schopskasalat mit Olivenöl und Hirtenkäse</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Melone & Schinken – Melone mit Serranoschinken</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Tomaten auf Mozarella Caprese mit hauseigenem Pesto</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Tomaten Bruscetta</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Mascarponecreme mit Erdbeermark,</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Kokosmousse mit Limettengelee</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Schokomousse mit Himbeerspiegel</i>	<i>5,50 €</i>