



Vorspeisen / Starters

Tomatensuppe mit Sahnehaube AGI

Tomato soup with cream on top

7,90 €

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken AGCI

Onion soup -gratinated with cheese

9,00 €

Matjes mit Zwiebeln

auf Schwarzbrot ACGI

Mattie Filet with onions on black bread

10,60 €

Tomatenbruschetta AG

mit Parmesan, Zwiebeln

Tomato Bruschetta with parmesan, onion

11,20 €

Camembert gebacken ACKG

Williamsbirne, Preiselbeeren Toast und Butter

Camembert, williams pear, cranberries

toast and butter

14,00 €

Klein/small

10,00 €

Gratinierter Ziegenkäse

mit Heidehonig-Thymian

Blattsalat - Tomate

Gratinated goat cheese

Honey - Thyme - Leaf Salad - Tomato

16,40 €

Nudeln / Pasta

Penne Regate

ACGIMB

mit Gorgonzolasauce, Champignons und Spinat

Penne regate

with gorgonzola sauce, mushrooms and spinach

18,80 €

Spaghetti Carbonara

ACGM

mit Speckwürfel, Parmesan und Eigelb

Spaghetti Carbonara

with bacon, parmesan cheese and egg yolk

16,80 €



Herzhaftes / Tasty Dishes

Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln, Salat und Remoulade Cold roast beef with fried potatoes, salad and remoulade	ACGIMN	24,80 € 19,80 €	Bauernfrühstück Eieromelette mit Schinkenstreifen, Bratkartoffeln und Gewürzgurke Farmer's Breakfast Fried egg omelet with ham and gherkins	CGIMN	14,00 €
kleine Portion / small					
Hausmacher Sülze with Bratkartoffeln, Remoulade Homemade porc in aspik with fried potatoes, remoulade.	AIMN	15,90 € 10,80 €	Hähnchenbruststeak Salat, Kräuterbutter, Pommes o. Bratkartoffeln Chicken breast steak salad, herb butter, french fries or fried potatoes 200 g 2 Filets / 2 filets		24,90 €
Kleine Portion/ small					
Schnitzel paniert mit Bratkartoffeln und Salat Breaded escalope with fried potatoes and salad	ACFGIMN	23,50 €	Rahmschnitzel mit Champignonrahmsauce, Salat, Bratkartoffeln Escalope with cream sauce with mushrooms, salad and fried potatoes	ACFGIMN	25,90 €
Geflügelgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Salat und Reis Chicken strips with cream sauce, mixed salad and rice	ACFGI	23,50 €	Rumpsteak 200 g Salat, Kräuterbutter, Pommes oder Bratkartoffeln Rumpsteak/ rump steak 200 g salad, herb butter, fries or fried potatoes		33,00 €
			Currywurst mit Pommes	AEFIMN	
			Curry sausages with french fries		11,00 €



Aus der Region / Specialties

Heidschnuckenbraten

ACFGIMN

Wacholdersauce, Pfifferlinge, Preiselbeeren,
Rotkohl und Heidekartoffeln

Heidschnucken Roast

Juniper sauce, chanterelles, cranberries
red cabbage and potatoes.

36,50 €

Kleine Portion / small

27,00 €

Rinderroulade

ACFGIMN

mit Champignons, Rotkohl und Kartoffeln

Beef roulade

with mushrooms, red cabbage and potatoes

26,50 €

Berliner Kalbsleber

AIMNF

mit Zwiebeln, Apfelscheiben, Kartoffelstampf

Liver Berlin Style

with onions, apple slices and mashed potatoes

25,80 €

Heidschnuckenknödel

ACFGIMN

Serviettenködel mit Heidschnuckenragout

Heidschnucken dumpling

Bread dumpling with heidschnucken stew

29,10 €

Lammrücken "Provence"

ACFGIMN

mit Kräutersauce, Pfifferlinge,

Bohnen und Heidekartoffeln

Lamb "Provence"

with herbs sauce, chanterelles

green beans and potatoes

33,80 €

Heidschnuckenbratwurst

ANCG

2 Stück - auf Sauerkraut, Kartoffelstampf

Heidschnucken Sausages

2 pieces, sauerkraut, mashed potatoes

19,50 €

Fisch / Fish

Schollenfilet paniert

ACGD

in Butter gebraten, mit Salat und Salzkartoffeln

Breaded plaice filet

fried in butter, with mixed salad
and potatoes

24,00 €

Zanderfilet

ACFGID

mit mediterranem Gemüse, Heidekartoffeln,
und Rieslingsauce

Pike-Perch Filet white wine sauce

with mediterranien vegetable, potatoes

32,50 €

Matjes "Hausfrauen Art"

ACG

mit süß saurem Rahm mit Äpfeln und Zwiebeln,
dazu Heidekartoffeln

Maties "a la hoeswife"

with sweat and
sour crem, aples and onios and potatoes.

20,50 €

Matjes "Klassisch"

D

mit Zwiebeln, Salat und Bratkartoffeln

Classic maties

with onions, salat and fried potatoes

18,60 €



Salate / Vegetarisch
Salads / Vegetarian

Wir servieren die Salate mit Hausdressing, Balsamico -, American - oder French Dressing.
We serve the salads with housedressing , balsamic merinade, American - or French Dressing

Großer gemischter Salat der Saison

Large mixed salad of the season

12,60 €

mit/with

Geflügelstreifen / Chicken strips.

18,50 €

Gebackene Champignons

ACGIMN

mit zweierlei Saucen

Fried mushrooms

with two different sauces

10,50 €

Beilagensalat

Small salad

6,60 €

Rote Bete Schnitzel - paniert

ACG

mit Heidekartoffeln und Dip

Beetroot escalope - breaded

with potatoes and dip

15,30 €

Backkartoffel mit Dip GI

Baked potatoe with dip

10,20 €

Backkartoffel mit Bratgemüse G

Baked potatoe & roastet vegetables

15,80 €



Dessert & Eis / Desserts & Ice cream

Crème Brûlée

Frische Früchte, Sahne

Crème Brûlée

Fresh fruits, whipped cream

11,60 €

Rote Grütze

Vanilleeis, Sahne und Vanillesauce

Red berry jelly

Vanilla ice, whipped cream, vanilla sauce

10,80 €

Apfelringe - gebacken

Vanillesauce und Sahne

Apple rings baked

Vanillesauce and whipped cream

10,50 €

Schmelzendes Herz

Schokoladenkuchen, Vanilleeis, Sahne

Melted heart

Chocolate cake, vanilla ice, whipped cream

11,50 €

Lust auf leckeres Eis?

Eis von Bruno Gelati / ice cream from Bruno Gelati

Vanille, Schokolade, Nuss, Erdbeer, Zitrone

Vanilla, chocolate, nut, strawberry, lemon

je Kugel / ball 2,80 € Sahne / whipped cream. 2,50 €

Nussknacker

Nut cracker

Nusseis - Sahne - Hasel - Walnüsse

Nut ice - whipped cream -

hazelnuts, walnuts

10,60 €

"Acht Linden" Becher

"Acht Linden" Cup

Gemischtes Eis - frische Früchte - Sahne

Mixed ice cream - fresh fruits -

whipped cream

12,80 €