



VORWEG/STARTERS

Tomatensuppe mit Sahnehaube AGI
Tomato soup with cream on top
7,00 €

Matjes mit Zwiebeln
auf Schwarzbrot ACGI
Mattie Filet with onions on black bread
9,50 €

Camembert gebacken ACKG
Williamsbirne, Preiselbeeren Toast und Butter
Camembert, williams pear, cranberries
toast and butter
12,50 €
Klein/small 9,00 €

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken AGCI
Onion soup -gratinated with cheese
8,00 €

Tomatenbruschetta AG
mit Parmesan, Zwiebeln
Tomato Bruschetta with parmesan, onion
9,50 €

Gratinierter Ziegenkäse
mit Heidehonig-Thymiam
Blattsalat - Tomate
Gratinated goat cheese
Honey - Thyme - Leaf Salad -Tomato
14,60 €

NUDELN/PASTA

Penne Regate
mit Gorgonzolasauce, Champignons und Spinat

Penne regate
with gorgonzola sauce, mushrooms and spinach
16,00 €

ACG **Spaghetti Carbonara** ACGM
mit Speckwürfel, Parmesan und Eigelb

Spaghetti Carbonara
with bacon, parmesan chesse and egg yolk
14,50 €

HERZHAFTES / TASTY DISHES



Roastbeef kalt ACGIMN
mit Bratkartoffeln, Salat und Remoulade
Cold roast beef
with fried potatoes, salad and remoulade
23,50 €
kleine Portion / small 17,90 €

Hausmacher Sülze AIMN
with Bratkartoffeln, Remoulade
Homemade porc in aspik
with fried potatoes, remoulade.
14,50 €
Kleine Portion/ small 10,80 €

Schnitzel paniert ACFGIMN
mit Bratkartoffeln und Salat
Breaded escalope
with fried potatoes and salad
20,50 €

Geflügelgeschmetzeltes ACFGI
mit Rahmsauce, Salat und Reis
Chicken strips
*with cream sauce,
mixed salad and rice*
20,50 €

Bauernfrühstück CGIMN
*Eieromelette mit Schinkenstreifen,
Bratkartoffeln und Gewürzgurke*
Farmer's Breakfast
Fried egg omelet with ham and gherkins
12,50 €

Hähnchenbruststeak
Salat, Kräuterbutter, Pommes o. Bratkartoffeln
Chicken breast steak
salad, herb butter, french fries or fried potatoes
200 g 2 Filets /2 filets
21,90 €

Rahmschnitzel ACFGIMN
mit Champignonrahmsauce, Salat, Bratkartoffeln
Escalope with cream sauce
with mushrooms, salad and fried potatoes
22,50 €

Rumpsteak 200 g
*Salat, Kräuterbutter, Pommes
oder Bratkartoffeln*
Rumpsteak/ rump steak 200 g
salad, herb butter, fries or fried potatoes
29,50 €

Currywurst mit Pommes AEFIMN
Curry sausages *with french fries*
9,80 €

AUS DER REGION & SPEZIALITÄTEN



Heidschnuckenbraten ACFGIMN

Wacholdersauce, Pfifferlinge, Preiselbeeren,
Rotkohl und Heidekartoffeln

Heidschnucken Roast

Juniper sauce, chanterelles, cranberries
red cabbage and potatoes.

34,00 €

Kleine Portion / small 24,90 €

Rinderroulade ACFGIMN

mit Champignons, Rotkohl und Kartoffeln

Beef roulade

with mushrooms, red cabbage and potatoes

22,50 €

Berliner Kalbsleber AIMNF

mit Zwiebeln, Apfelscheiben, Kartoffelstampf

Liver Berlin Style

with onions, apple slices and mashed potatoes

23,50 €

Heidschnuckenknödel ACFGIMN

Serviettenködel mit Heidschnuckenragout

Heidschnucken dumpling

Bread dumpling with heidchnucken stew

25,50 €

Lammrücken "Provence" ACFGIMN

mit Kräutersauce, Pfifferlinge,

Bohnen und Heidekartoffeln

Lamb "Provence"

with herbs sauce, chanterelles

green beans and potatoes

29,80 €

Heidschnuckenbratwurst ANCG

2 Stück - auf Sauerkraut, Kartoffelstampf

Heidschnucken Sausages

2 pieces, sauerkraut, mashed potatoes

17,00 €

FISCH

Schollenfilet paniert ACGD

in Butter gebraten, mit Salat und Salzkartoffeln

Breaded plaice filet

fried in butter, with mixed salad
and potatoes

21,50 €

Zanderfilet ACFGID

mit mediterranem Gemüse, Heidekartoffeln,
und Rieslingsauce

Pike-Perch Filet white wine sauce

with mediteranien vegetable, potatoes

27,50 €

Matjes "Hausfrauen Art" ACG

mit süß saurem Rahm mit Äpfeln und Zwiebeln,
dazu Heidekartoffeln

Maties "a la houeswife" with sweat and
sour crem, aples and onios and potatoes.

17,50 €

Matjes "Klassisch" D

mit Zwiebeln, Salat und Bratkartoffeln

Classic maties

with onions, salat and fried potatoes

15,50 €

SALATE/VEGETARISCH

SALAD/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

10,50 €

dazu/plus

Geflügelstreifen / Chicken strips.

16,50 €

Beilagensalat

Small salad

5,50 €



Gebackene Champignons

mit zweierlei Saucen

Fried mushrooms

with two different sauces

8,50 €

ACGIMN

Rote Bete Schnitzel - paniert

mit Heidekartoffeln und Dip

Beetroot escalope - breaded

with potatoes and dip

12,80 €

ACG

Backkartoffel mit Dip GI

Baked potatoe with dip

8,50 €

8,50 €

Backkartoffel mit Bratgemüse G

Baked potatoe & roaset vegetables

13,50 €

DESSERT & EIS / ICE CREME



Crème Brûlée

Frische Früchte, Sahne

Crème Brûlée

Fresh fruits, whipped cream

10,50 €

Rote Grütze

Vanilleeis, Sahne und Vanillesauce

Red berry jelly

Vanilla ice, whipped cream, vanilla sauce

9,40 €

Apfelringe - gebacken

Vanillesauce und Sahne

Apple rings baked

Vanillesauce and whipped cream

9,60 €

Schmelzendes Herz

Schokoladenkuchen, Vanilleeis, Sahne

Melting heart

Chocolate cake, vanilla ice, whipped cream

10,50 €

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

9,50 €

"Acht Linden" Becher

"Acht Linden" Cup

Gemischtes Eis - frische Früchte - Sahne

Mixed ice cream - fresh fruits -

whipped cream

12,50 €