



Kalte und warme Vorspeisen

Pastinakencrèmesuppe

EUR 6,50

mit Backpläumen

Winterlicher Salat

EUR 7,50

Wiesenkräutersalat mit Birnen, Walnüssen
und Blauschimmelkäse Dressing

Marinierter Ziegenkäse

EUR 7,50

im Filoteig auf Salatbett,
mit frischen Feigen und Preiselbeerdressing¹⁾

In roter Beete gebeizter Lachs

EUR 8,90

dazu Blinis, Limetten Creme fraiche
und Avocado

Siederhof Weintipp:

Cremant de Loire

brut
Appellation d'Origine controlée
Jeanne de Brissac

0,1 | EUR 5,20

EC - Kartenzahlung ab einen Wert von EUR 15,00 möglich!

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.

1) Konservierungsstoffe, 2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) mit Phosphat, 9) geschwefelt,
10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst



Geschmortes und Gebratenes



„Himmel und Erde“	EUR 14,90
Geschmolzene Blutwurst mit Kartoffelpüree und Apfelkompott	
Havelländer Kotelett vom Schwein	EUR 17,90
mit kleinem Salat, Bratkartoffeln und Kräuterbutter	
Rosa gebratene Entenbrust	EUR 17,40
auf Wirsing Maronen Gemüse, Gnocchi und Balsamicopflaumen	
Stückener Hirschragout	EUR 18,90
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen, dazu Preiselbeerbirne ¹⁾	

Fliederhof Weintipp:

2014 Pintada

Quinta da Plansel

Portugal

0,1 l EUR 5,00

0,2 l EUR 8,80

0,75 l EUR 28,00

Aus den Rebsorten Touriga nacional, Aragonez und Trincadeira entsteht dieser außergewöhnliche Rotwein voller Kraft und Komplexität.

Sattes, üppiges kirschrot mit dunklen Reflexen und Aromen von Sübkirschen, Kräutern und Mokka.

EC - Kartenzahlung ab einen Wert von EUR 15,00 möglich!

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.

1) Konservierungsstoffe, 2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) mit Phosphat, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst



Genuss aus dem kühlen Nass
- Fisch

Frische Blankenseer Forelle,

EUR 16,80

gebraten nach „Müllerin Art“, mit Gurkensalat und Kartoffeln
Mandelbutter, dazu Zitrone und Meerrettich ^{4,9,3)}

Vegetarisch

Fettuccini mit Wirsing und Maronen

EUR 11,90

in Rahmsöße

Etwas Süßes zum Abschluss?

Frische Waffeln

EUR 6,50

mit Vanilleeis, warmen Kirschen
und Schlagsahne

Creme brulee

EUR 6,50

EC - Kartenzahlung ab einen Wert von EUR 15,00 möglich!

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.

1) Konservierungsstoffe, 2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) mit Phosphat, 9) geschwefelt,
10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst





Schwedeneisbecher

EUR 6,50

Zwei Kugeln Vanilleis mit Apfelmus,
einem Schuss Eierlikör²⁾
und Schlagsahne

Fliederhof – Eisbecher

EUR 6,50

Vanille-, Nuss- und Schokoladeneis,
mit Walnüssen, einem Schuss Nusslikör²⁾
und Schlagsahne

Kürbiskernöleisbecher

EUR 4,90

Zwei Kugeln Vanilleeis mit „Beelitzer Kürbiskernöl“
und naturbelassenen Knabberkernen

Kindereisbecher

EUR 3,50

Zwei Kugeln Eis eurer Wahl,
mit Schlagsahne und bunten Streuseln²⁾

Eis vom Eiscafé Mischka aus Jüterbog

Vanille, Waldfrucht,
Nuss, Schokolade

Kugel: EUR 1,20

EC - Kartenzahlung ab einen Wert von EUR 15,00 möglich!

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.

1) Konservierungsstoffe, 2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) mit Phosphat, 9) geschwefelt,
10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst

