

## Suppen

Kirchseelter Hochzeitssuppe  
mit Hühnerfleisch, Mettbällchen  
Eierstich, Blumenkohlröschen und Nudelperlen  
serviert  
in der Tasse 4,80 €  
in der Terrine 8,50 €

Suppe von Strauchtomaten  
mit Basilikum-Pinienkerncreme  
- vegan -  
5,50 €

## Vorspeisen & Salate

Bruschetta mit feinen in Knoblauch  
eingelegten Tomatenwürfeln und frischen Kräutern  
auf geröstetem Brot  
5,50 €

Carpaccio vom Rind  
mit Rucola, Kirschtomaten, Balsamico und gehobeltem Parmesan,  
dazu Baguette  
12,50 €

Salatvariation mit Blattsalaten, Paprika, Gurke, Tomate  
und Kräuter-Croûtons  
10,00 €

mit Hähnchenstreifen	12,50 €
mit Räucherlachs	15,50 €
mit gratiniertem Ziegenkäse	15,50 €
mit Kalbsstreifen	16,50 €

Wildkräutersalat  
mit gerösteten Kernen und verschiedenen Nüssen  
- vegan -  
12,50 €

*Unsere Salate servieren wir Ihnen mit einem Dressing Ihrer Wahl:*  
Hausgemachte Vinaigrette  
Balsamico-Himbeer-Dressing  
Kräuter-Joghurt-Dressing

dazu Brot und gesalzene Fassbutter

## Traditionelle Gerichte

Bauernfrühstück mit Gewürzgurke  
9,50 €

"Strammer Max"  
Deftiges Schwarzbrot mit Landschinken und 2 Spiegeleiern  
9,50 €

Hausmacher Sülze  
"vom Hof Lehmkuhl"  
mit einem Salatbukett, Remouladensauce und Bratkartoffeln  
9,50 €

Deftiges Knipp aus der Pfanne mit Gewürzgurke, Salatgarnitur  
Bratkartoffeln und Apfelkompott  
10,00 €

Rosa gebratenes Roastbeef -kalt- mit Salatbukett,  
hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln  
14,50 €

## Vegetarische Gerichte

Bandnudeln mit frischem Gemüse in Curry-Mandelsahne  
- vegan -  
11,00 €

Gebratene Auberginen- und Tomatenscheiben mit  
Austernpilzen, Oregano und Ziegenkäse überbacken,  
dazu Röstbrottscheiben  
12,50 €

Hausgemachter Grünkernbratling  
mit frischem Salat und Kräuterquark  
12,50 €

## Vom Grill und aus der Pfanne

Gebratene Hähnchenbrust mit Orangen-Pfeffer,  
Mandelkrokant-Brokkoli  
und Knoblauch-Rosmarinkartoffeln  
14,75 €

Schnitzel aus dem Schweinerücken  
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat  
12,50 €

mit Champignonrahmsauce  
+ 2,50 €

Rostbraten vom Rind mit gebratenen Zwiebeln  
auf kräftiger Rotweinsauce mit Spätzle,  
dazu Blattsalate mit Vinaigrette  
18,50 €

### Rindfleisch aus der Uckermark

Sanft geschmorte Ochsenbacke mit kräftigem Bratensaft,  
auf Gemüse von dreierlei Wurzeln, sowie Kartoffelstampf  
18,50 €

Rückensteak vom Jungrind,  
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln  
(250 Gramm) 27,50 €  
(200 Gramm) 22,50 €

## Fisch

Matjes nach "Hausfrauen-Art"  
am Salatbouquet mit Salzkartoffeln  
14,50 €

Zanderfilet  
auf Spitzkohl in leichtem Meerrettichrahm  
mit Kräuterkartoffeln  
18,50 €

"Meer" auf dem Teller:  
gebratene Fischfilets  
(Zander, Lachs, Seehecht und Gamba)  
mit mildem Knoblauchschaum,  
Bandnudeln und einem kleinen Salat  
20,50 €

sowie Fisch  
aus unserem tagesaktuellen Angebot.

## Desserts

Rote Grütze  
mit Vanillesauce  
4,50 €

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, warm  
mit Vanilleeis und frischem Obst dekoriert  
7,50 €

Schwedenbecher  
Vanilleeis mit Eierlikör, Apfelmus und Schlagsahne  
7,00 €

Dessertvariation  
"Dreimädelhaus"  
6,50 €

## Unsere Klassiker

### "Dreimädelhausteller"

Schweinemedallions mit Champignonsauce,  
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

17,50 €

### "Vorspann-Teller"

Knipp, Sülze und Roastbeef an einer Salatgarnitur,  
serviert mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln

13,50 €

### Hausgemachtes Sauerfleisch

im Weckglas

an einer Salatgarnitur,

dazu hausgemachte Remouladensauce und Bratkartoffeln

13,50 €

### "Pannfisch"

Gebratenes Seehechtfilet an körniger Senfsauce  
mit Bratkartoffeln,

dazu Salatbeilage

15,50 €

### Wiener Schnitzel (vom Kalb)

mit Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln,  
Kürbiskernöl und Preiselbeeren

22,50 €