

- ❖ **Herzlich Willkommen in unserer „Eiche“.**
- ❖ **Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie ein paar unbeschwerte Stunden!**
- ❖ **Wir**
- ❖ **unterstützen artgerechte Haltung und beziehen unser Qualitätsfleisch von Erzeugern,**
 - ❖ **die dem Tier eine humane und artgerechte Aufzucht ermöglichen.**
- ❖ **Wir**
- ❖ **verarbeiten nur Schweinefleisch aus der Region, Rindfleisch mit authentischem Lebensgefühl:**
- ❖ **Riesige Ranches mit unendlichen Weiden, zünftige Gauchos und dem Duft der Wildnis**
- ❖ **Wir**
- ❖ **verwenden nur Fisch aus zertifizierten Unternehmen oder aus der Region**
- ❖ **Wir**
- ❖ **verarbeiten nur das, wo sich die Herkunft jederzeit nachweisen lässt.**
- ❖ **Wir**
- ❖ **unterstützen auch das FAIRTRADE-SIEGEL.**
- ❖ **Wir**
- ❖ **vertrauen auf unsere Lieferanten!**

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Eierstich **6,50**

***Kürbiscremesuppe vom Hokaidokürbis
mit Trüffelrahm und gerösteten Kürbiskernen*** **7,50**

Vorspeisen und Salate

***Geräucherte Entenbrust
auf Schwarzwurzelpüree und karamellisierten Walnüssen*** **11,50**

***Gebratene Kaninchenfilets auf Feldsalat mit Himbeervinaigrette
und gerösteten Walnüssen*** **14,50**

***Carpaccio vom Hirschschenken mit gemahlenden Nüssen,
Thymianbutter und Baguette*** **15,50**

***Unser Salat Wildkräuter mit
Frischen Tomaten und Paprika
als kleiner Salat*** **4,50**

als großer Salat **9,50**

- mit Hähnchenbruststreifen oder **14,50**

- geräuchertem Lachs **15,50**

***Geräuchertes Forellenfilet von der Fischzucht Reinhardswald
mit Pumpernickelalern und Meerrettichsahne*** **13,50**

Kleinigkeiten:

<i>Unser Brotbrett mit verschiedenen hausmacher Wurstsorten, Bergkäse, Ahle Wurst aus Grebenstein und unser frisches Landbrot</i>	12,50
<i>1 Paar Hirschbratwürstchen auf Rahmwirsing mit Kartoffelstampf</i>	13,50
<i>Herrentoast – 2 kleine Schweinemedallions auf Toast, mit geschmorten Kräutersaitlingen in Whiskey abgelöscht und mit Käse gratiniert</i>	14,50
<i>Räucherlachs auf hausgemachten Kartoffelrösti mit Honig-Senfdip</i>	12,50
<i>Hirschburger mit Thymianpommes und Preiselbeerbirne</i>	14,50

Unsere Steaks: Ihre Auswahl

Das Rumpsteak, auch Roastbeef genannt, wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Der Steak-Klassiker zeichnet sich durch ein sehr saftiges und gleichzeitig bissfestes Fleisch aus. Charakteristisch für das Rumpsteak ist sein Fettrand, der beim Braten/Grillen nicht entfernt werden wird. Wir schneiden den

<i>„French Cut“ 200g mit Röstzwiebeln, bunten Karotten und Bratkartoffeln</i>	26,50
<i>„Men-s Cut“ 400g mit Röstzwiebeln, bunten Karotten und Bratkartoffeln</i>	35,50

Hüft Steak oder Sirloin Steak gilt als das feinste Teilstück aus der Keule. Hüftsteaks sind besonders mager und weisen fast keine Marmorierung auf, daher sind Sie für alle Freunde magerer Steaks die erste Wahl. Hüftsteaks braten wir kurz mit einer Ruhephase.

<i>Hüftsteak 200g mit gebratenen Kräutersaitlingen, Gemüse der Saison und Pommes</i>	25,50
<i>Hüftsteak 400g mit gebratenen Kräutersaitlingen, Gemüse der Saison und Pommes</i>	34,50

Alle Steaks bekommen Sie mit einer hausgemachten Kräuterbutter.

Fisch aus den Fischzuchtbetrieben Reinhardswald der Familie Dworak

Saibling auf der Haut gebraten, Grebensteiner Kartoffeln mit einer leichten Safransauce und unser Wildkräutersalat	22,50
Regenbogenforelle „Müllerin Art“ in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Brokkoli	19,50
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelstampf	23,50

Hauptgerichte

„Lendchenpfanne“ gebratene Schweinemedallions mit Bergkäse gratiniert, Preiselbeerbirne und Kroketten, dazu unser Wildkräutersalat	19,50
Schnitzel vom Schweinerücken von Hand paniert mit Champignons in Rahm, oder wahlweise mit Paprikasauce oder geschmorten Zwiebeln und Spiegelei, Pommes und unserem Wildkräutersalat	14,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes und unserem Wildkräutersalat	22,50
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Schinken, Tomaten und Mozzarella gefüllt, dazu Pommes und unser Wildkräutersalat	17,50
Tafelspitz vom Rind, klassisch mit Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Grebensteiner Salzkartoffeln	18,50

Vegetarisches

Vegetariano italiano! Panzerotti gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Gemüse, Pinienkerne, Knoblauch, Basilikum und Parmesan	14,50
Mit Steinpilzen gefüllte Nudeltaschen, Pesto und geschmorte Kräutersaitlinge	15,50
Bandnudeln in Weißweinsahnesauce mit gebratenen Lachswürfeln	17,50

Desserts:

<i>Helles und dunkles Mousse au Chocolat mit Früchten der Saison und Eis vom Schöneberger Bauernhof</i>	7,50
<i>Crème brûlée von Kürbis und Aprikose mit Schokoladeneis und karamelisierten Kürbiskernen</i>	9,50
<i>Hausgemachtes Himbeerparfait mit Cassissorbet und Lebkuchenstreuseln</i>	8,50
<i>Kleine Auswahl von ausgesuchten Käsen mit Feigensenf und Baguette</i>	11,50

Unser Wild bekommen wir regional von der Fleischerei Axel Manzow aus Eberswalde

Wild auf Wild:

<i>Hirschmedaillons mit wildem Brokkoli, dazu Serviettenknödel und eine Schokoladenjus</i>	<i>27,50</i>
<i>Wildschweingulasch mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	<i>19,50</i>
<i>Rehrücken in der Kräuterkruste auf Rahmwirsing, hausgemachte Spätzle und eine dunkle Kirschsauce</i>	<i>26,50</i>



SPIELMANN



Schweinefleisch aus der Hausschlachtung Leimbach, Grebenstein



BAUERNHOF-EIS™



DIE
ODENWÄLDER
WINZER
GENOSSENSCHAFT



Krombacher

Oktober 2021 Unsere Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer