

Suppen

- 11 Caputher Wildsuppe *** **3,30 €**
aus der Hirschkeule geschrotetes Fleisch, nach altem Hausrezept gekocht
und mit Preiselbeersahne verfeinert
- 12 Erbsen-Minz-Suppe mit Garnelen *** **3,30 €**
cremige Suppe von Erbsen mit leichter Minznote und Garnelen
- 13 Karotten-Kräuter-Suppe *** **3,30 €**
Karottensuppe mit frischen Kräutern und Ingwer

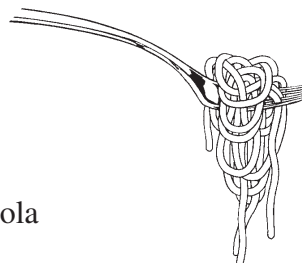


Vorspeisen

- 14 Lauwarme Feigen „Roma“ *** **7,90 €**
frische Feigen mit Ziegenkäse gratiniert,
auf Rucola und Zitronenbalsamico
- 15 Carpaccio *** **9,60 €**
hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet, mit frischen gemahlenden Gewürzen,
an Süßkartoffelmus und Apfelwürfeln
- 16 Großgarnelen mit Knoblauchdip *** **9,90 €**
fünf Garnelen auf grünem Minzpurée mit Knoblauch und Salatbukett

Pasta und Co.

- 17 Tagliatelle „Tricolor“** **7,90 €**
dreifarbige Bandnudeln mit Wurzelgemüse und Pesto,
garniert mit Kirschtomaten und Parmesan
- 18 Pappardelle „Venezia“** **11,90 €**
Bandnudeln in Pestosahne, mit Großgarnelen und Rucola
- 19 Rigatoni „Primavera“** **7,90 €**
Rigatoni mit Soße aus frischen Tomaten, Pinienkernen und Pesto,
in frischer Mascarpone



* wird mit frischem Baguettebrot gereicht

Mus Topf und Pfanne

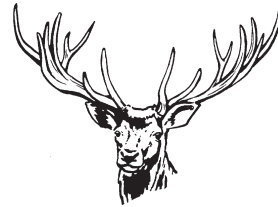
- 30 Filetspitzen in Morchelrahm** 12,90 €
Filetspitzen mit Morcheln in Sahnesoße,
dazu gebratene Kartoffelnocken und ein kleiner Salat
- 31 Schnitzel „Mark Brandenburg“** 9,50 €
Schweinelachsschnitzel mit jungen Bohnen,
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln
- 32 Schweinefilet „Italienisch“** 11,90 €
drei Medaillons in Tomatenrahm auf Bandnudeln,
dazu einen kleinen gemischten Salat
- 
- 33 Pommersches Apfelfleisch** 9,90 €
Schweinefilet mit Äpfeln und Backpflaumen in Thymianjus,
dazu Kartoffelspalten
- 34 Rumpsteak „Classic“ 200 g** 13,90 €
Rumpsteak mit Pfeffer-Orangen-Butter,
dazu eine Backkartoffel mit Sauerrahm und ein kleiner Salat
- 35 Rumpsteak mit Sauce „Café de Paris“ 200 g** 13,90 €
Rumpsteak in Rotwein-Cognac-Soße,
mit Bohnenbündchen und Kartoffelrösti
- 36 Grillteller „Müllerhof“** 14,90 €
Schweinefilet, Rumpsteak und Hähnchenbrust
mit drei Soßen, grünen Bohnen und Rahmchampignons,
dazu Rosmarienkartoffeln und ein kleiner Salat

Geflügel-Spezialitäten

- 40 Tomatenhuhn à la Toscana** 11,90 €
saftige Hähnchenbrust in Tomaten-Knoblauch-Soße mit Parmesan,
dazu ein Reistörtchen und Rucola mit Walnussöl-Vinaigrette
- 41 Flugentenbrust zu Rhabarber-Chutney** 13,90 €
rosa gebratene Flugentenbrust auf Rhabarber-Aprikosen-Chutney
und Kerbelrisotto
- 42 Hähnchenbrust „Calvados“** 9,90 €
gebratene Hähnchenbrust auf Apfelragout, mit Calvados und Cidre,
dazu Petersilienkartoffeln
- 43 Entenbrust auf Rübchen** 12,90 €
Flugentenbrust „rosa“ auf glasierten Rübchen und Kartoffelnocken

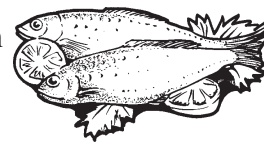
Aus Wald und Flur

- 44 Hirschnitzel in Parmesan-Brösel** 12,90 €
Hirschnitzel mit Parmesan und Kräutern,
paniert mit frischen Champignons und Kräuterkartoffeln
- 45 Hirschbraten „Küchenmeister“** 11,90 €
geschmortes Fleisch aus der Hirschkeule,
in Wacholderrahm, mit Rotkohl und Kartoffelklößen,
dazu eine halbe Birne mit Preiselbeeren
- 46 Hirschspieß „Barbecue“** 12,90 €
kleine Hirschsteaks am Spieß gebraten an Feigen-Barbecue-Soße
dazu Fächerkartoffeln
- 47 Wildgulasch in Orangen-Senf-Soße** 9,90 €
geschmortes Fleisch mit Dijonsenf und Orangengelee verfeinert
dazu Karottenbündchen und Kartoffelklöße
- 48 Hirschgeschnetzeltes in Pilzrahm** 11,90 €
Hirschfleisch aus der Keule,
mit Zwiebeln und Morcheln in Wacholderrahm, mit Haselnusspätzle
und ein kleiner Salat



Aus Fluss und Meer

- 50 Forelle „San Millan“** 10,90 €
gebratene Forelle mit Orangenmarinade, dazu Kartoffeln
und ein kleiner gemischter Salat
- 51 Pfefferfisch** 9,90 €
Pangasiusfilet in der Pfefferkruste auf Lauch-Kartoffel-Gemüse
- 52 Matjesfilet in Joghurt-Crème** 8,90 €
2 Matjesfilets auf Frühlingszwiebeln, Möhren und Äpfeln
in leichter Joghurtcrème, dazu Kräuterkartoffeln
- 53 Zanderfilet „Schwielowsee“** 13,50 €
gebratenes Zanderfilet auf Zitronen-Mangold und Petersilienkartoffeln
- 54 Schellfischfilet in Camembertsoße** 13,90 €
gebratenes Schellfischfilet mit Camembertsoße und Garnelen
an Blattspinat und Butterkartoffeln
- 55 Lachsfilet „Sizilia“** 14,50 €
mariniertes Lachsfilet mit kalter Oliven-Senf-Crème, Rucolarisotto
und ein kleiner Salat
- 56 Knoblauchgambas „Sardinien“** 16,90 €
fünf Riesengambas mit Panzer in Knoblauchöl gebraten,
dazu Limettencrème und ofenfrisches Baguette



Salate

- | | |
|--|----------------|
| 74 Kleiner gemischter Salat * | 4,30 € |
| verschiedene Salate und Gemüse mit Joghurt-Kräuter-Dressing | |
| 75 Cherrytomaten mit Mozzarella * | 6,90 € |
| und frischem Basilikum, dazu Walnuß-Vinaigrette | |
| 76 Blattsalat Senf-Honig * | 8,90 € |
| verschiedene Blattsalate mit mildem Senf-Honig-Dressing, Apfelblättchen und Kräuter-Knoblauch-Croutons | |
| 77 Großer Salat mit Roastbeef * | 12,90 € |
| verschiedene Salate und Gemüse, mit Mangodressing und rosa gebratenem Roastbeef | |
| 78 Salatteller mit gebackenem Käse nach Feta-Art * | 9,90 € |
| verschiedene Salate und Gemüse, mit Joghurt-Kräuter-Dressing und gebackenem Käse | |
| 79 Knoblauchbaguette | 2,50 € |
| frisches Baguette mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken | |



* **Zu allen Salaten reichen wir Baguettebrot.**

XXX - Gerichte

- | | |
|--|----------------|
| 80 Caputher Riesenschnitzel | 10,90 € |
| großes Schweineschnitzel mit einem Spiegelei, Bratkartoffeln und Gurkensalat | |
| 81 Rumpsteak „Farmer“ 400g | 19,90 € |
| großes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat | |
| 82 eine Grillente | 19,90 € |
| knusprig überglänzt, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen | |
| 83 eine Grillente für 2 Personen | 24,90 € |
| mit doppelt Beilagen und auf zwei Teller angerichtet | |
| 84 Große Forelle „Müllerin Art“ 500g | 19,90 € |
| große Forelle mit Kräuterbutter und Zitrone, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat | |

Für unsere Kleinen

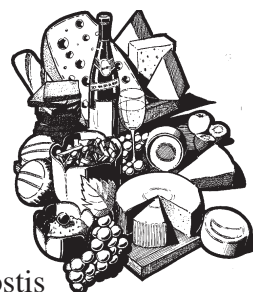
- | | |
|--|--------|
| 85 Balu der Bär | 4,20 € |
| Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup | |
| 86 Kid's von heute | 4,20 € |
| 2 Hefeklöße mit Kirschsoße | |
| 87 Benjamin Blümchen | 4,20 € |
| kleines Schnitzel mit Erbsen und Pommes frites | |
| 88 Káp'ten Huck's „Räuberteller“ | 0,00 € |
| Ein leerer Teller, den Du Dir bei Mama und Papa füllst | |

Für den kleinen Hunger

- | | |
|--|--------|
| 90 Hirschbraten „Oberförster“ | 7,90 € |
| in Wacholderrahm, mit Apfelrotkohl und einem Kartoffelkloß | |
| 91 Hähnchenbrust „Calvados“ | 7,50 € |
| kleine Hähnchenbrust auf Apfelragout, mit Calvados und Bandnudeln | |
| 92 Schweinefilet „Italienisch“ | 8,90 € |
| 2 Medaillons in Tomatenrahm und eine Wildreismischung | |
| 93 Zanderfilet „kleiner Fischer“ | 8,50 € |
| Gebratenes Zanderfilet auf Zitronenmangold und Petersilienkartoffeln | |

Zusätzlich ab 17.00 Uhr

- | | |
|--|---------|
| 96 Räucherfischteller ² | 11,90 € |
| geräucherter Heilbutt, Gravedlachs und Räucherlachs, mit Sahnemeerrettich, Butter und einem Brotkorb | |
| 97 Abendvariation ^{2,6,7} | 9,80 € |
| verschiedene Käse und Schinken, mit Gewürzgurke, Butter und einem Brotkorb | |
| 98 Matjestartar | 8,90 € |
| Matjesfilet mit Gurke, Apfel und Zwiebel auf Kartoffelröstis | |



Zum Wein empfehlen wir:

- | | |
|--|--------|
| 99 20 Käsehäppchen ^{2,6} | 9,50 € |
| verschiedene Käsespezialitäten mit Weintrauben und grünen Oliven | |