



SPEISEN
&
GETRÄNKE

ÜBER UNS

Getreu nach unserem Motto, servieren wir **kleine aber feine** Speisen.
Mal eher **traditionell**, mal **modern** interpretiert
und kombiniert mit Internationalen Aromen.
Zum Teilen oder allein genießen.

Wir achten stets darauf möglichst **nachhaltig** zu wirtschaften
und mit Lebensmitteln **wertschätzend** zu hantieren.
Unsere Speisen sind daher mit viel Liebe **selbstgemacht** sowie
so saisonal, regional und biologisch wie nur möglich.
Außerdem liegt unser Fokus auf vegan/vegetarische Gerichte,
die aber nicht minder lecker sind,
so dass man auch mal ohne Fleisch in jedem Fall auf seine Kosten kommt.

Ein Teil des Obstes und Gemüses, das wir verwenden, stammt aus **unserem Garten**.
Den Rest beziehen wir von regionalen Anbietern wie zum Beispiel
direkt im Nachbarort von **Klaus Messinger Gemüseanbau** (Großziethen),
oder gerettetes Obst und Gemüse von **Querfeld Bio** (Berlin)
Oder wir gehen auf einen der Wochenmärkte in den umliegenden Ortschaften.

Alle tierischen Produkte stammen aus artgerechter Haltung und/oder sind Bio.
Unsere Partner sind derzeit z.B. die **Bio Käserei in Blankenfelde** (vor allem für Käse),
Meatbringer in Wildau (für Fleisch und Wurst),
Laib und Käse Bioladen in Berlin (für Milch und sonstige Bio Produkte) und
Bauckhof in Rosche (für glutenfreie Bio Mehle).

Darüber hinaus ist der Großteil unserer Speisen glutenfrei –
von Natur aus oder weil wir darauf achten (mit „GF“ markiert).
Weitere Allergene sind selbstverständlich separat gekennzeichnet.
Brot und Kuchen backen wir daher selbst.
So wissen wir stets was drin steckt.

Wir wünschen eine schöne Zeit bei uns!

KLEINE HAPPEN

BUÑUELOS^{1,2} NACH JAARTN ART (GF) 5.5

Inspiriert von Freunden aus Südamerika:

“Käsebällchen” mit Feta¹ und Frischkäse¹ serviert mit Kürbismajonaise³ zum Stippen

SAUSAGE” ROLLS VEGAN STYLE (V) 6.5

Blätterteigröllchen^{4A,5} im neuen Gewandt: gefüllt mit würzigem veganem Hack, Karotten und “Mandelkäse” - serviert mit Zwiebelring im Bierteig^{4B}, Curry Tomaten Dip und Sweet Chili Dip³

SAUSAGE ROLL KLASSISCH 7.0

Blätterteigröllchen^{4A} gefüllt mit würzigem Hackfleisch und Zwiebelconfit - serviert mit Zwiebelring im Bierteig^{4B}, Curry Tomaten Dip und Sweet Chili Dip³

KINDERPORTION (GF möglich) 6.0

Kind dabei und nichts passendes gefunden? Wir stellen gern was zusammen.

LEICHT&GESTAPELT

HERZHAFTE WAFFELN (GF, V) 6.5

Kartoffel-Gemüse Waffel mit Bohnenhummus, gebratenem Gemüse von Querfeld, würzige Pilze^{6B}, Senf-Curry Sauce

Wahlweise zusätzlich mit:

Raclette Käse ¹	+1.5
veganes Rührei (GF) oder Tofu aus Sojabohnen	+1.5
Ei (pochiert, gerührt, gespiegelt)	+2.0
Schinken vom Märkischen Kartoffelschwein	+2.0
Walnuss Salami	+2.0
Paniert Grillkäse ¹	+3.5

(1) Milch/Laktose (2) Ei (3) Senf (4) A:Weizen B: Gerstenmalz (5) Sesam (6)A: Sojalecithin B:glutenfreie Sojasauce
GF = glutenfrei V = vegan alle Preise in € inkl. Mwst

FÜR LEIB UND SEELE

SPÄTZLE (GF) 7.0
mit Zwiebelconfit, Bergkäse¹, Raclettekäse¹, Petersilie

SEMMELENÖDEL (GF, V möglich) 7.0
auf warmen Wintergemüse – Linsen – Salat⁴, Rote Bete, Ziegenfrischkäse¹

SENF EI (GF, V möglich) 7.5
pochiertes Ei auf gebratenem Kartoffel Püree, Senf-Curry Sauce, Rote Bete, Rübe, Sprossen

PASTA (GF möglich, V möglich) 9.0
selbstgemachte Pasta² mit Vodka Tomaten – Paprika Sauce, Parmesan¹, Ricotta¹, Pinienkerne
mit Speck +2.0

PULLED PORK (GF) 11.5
geschmorte Schweineschulter, buttriges Kartoffel Püree¹, Sauerkraut, Bratensauce⁵

SÜß

BUÑUELOS^{1,3} NACH JAARTN ART - SÜße Variante (GF) 5.5
“Käsebällchen” mit Feta¹ und Frischkäse¹ serviert mit Karamellsauce

WARMER APFEL-GRIEßKUCHEN³ (GF) 6.5
mit Apfelkompott, Haselnusscrunch und Vanillesauce

PANCAKES “COOKIES`N`CREAM (GF, V) 7.0
mit Schokokekse – Joghurt - Sahnecreme und Schokosauce⁶

SELBSTGEMACHTES EIS (V) 2.0
Vanille – Fichtennadel

(1) Milch/Laktose (2) Weizen/Dinkel (3) Ei (4) Senf (5) Sellerie (6) Sojalecithin GF = glutenfrei V = vegan