

Vorspeisen

Mildes Senfsüppchen von Bautzener Senf
mit Rauchfleisch *€ vier neunzig*

Teltower Rübchensuppe *€ fünf fünfzig*

Rindercarpaccio
mit Parmesanspänen und Salatbukett *€ neun achtzig*

Antipasti Teller mit Fetakäse,
Baguette und Dip *€ neun zwanzig*

oder Portion:

| | |
|---------------------|--------|
| Oliven | € 1,50 |
| Peperoni | € 1,50 |
| getrocknete Tomaten | € 2,00 |
| Grillgemüse | € 3,00 |
| Kartoffelspalten | € 3,50 |

| | |
|------------------|--------|
| Fetakäse | € 1,50 |
| Landschinken | € 3,90 |
| Spanische Salami | € 3,90 |
| Garnelenspieß | € 4,70 |

Blattsalate der Saison

KLEIN *€ fünf siebenzig*
GROSS *€ acht neunzig*

Gemischter Salatteller mit

Hähnchenbruststreifen,
Fetakäse und Oliven *€ dreizehn neunzig*

oder
Rindfleischstreifen
mit Knoblauch, Paprika und Zwiebeln *€ dreizehn neunzig*

oder
„Fläming“ Zander gebraten *€ dreizehn neunzig*

Für den kleinen Hunger

„Fläminger Bauernschmaus“
Kassleraufschnitt mit Bratkartoffeln
und zwei Spiegeleier *€ neun neunzig*

„Holländischer“ Pannekoek
Herzhafter Eierkuchen mit Bacon
und Zwiebelstreifen,
dazu kleiner Salatteller *€ neun fünfzig*

Hauptgänge

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

- geschwenkt in Tomatensauce mit Parmesan
- geschwenkt mit Ratatouillegemüse
- geschwenkt in Pilzrahm mit Parmesan

€ acht neunzig

€ neun neunzig

€ zehn neunzig

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Old Amsterdam, dazu kleiner Salatteller mit *Rauchfleisch extra*

€ neun neunzig

€ zehn neunzig

Bauernfrühstück nach Spreewald Art

€ acht neunzig

Pasta Pesto

mit hausgemachtem Basilikumpesto, gebratenem Gemüse und Garnelen

€ elf zwanzig

„Fläming“ Zander gebraten

mit Gemüse-Kartoffelstampf und Senfsauce

€ vierzehn zwanzig

Forelle „Müllerin Art“

mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

€ fünfzehn neunzig

RIESENSCHNITZEL

250 Gramm Fleisch vom Susländer Schwein mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur

€ fünfzehn neunzig

„**Mittwochs**“ zum Super-Spar-Preis

von NUR € elf neunzig

Gegrilltes Rinderhüftsteak

mit Pfannengemüse, Kartoffelecken und Kräutercreme

€ sechzehn fünfzig

Klassisches Cordon Bleu vom Huhn gefüllt mit Old Amsterdam und Bacon, dazu Teltower Rahmgemüse und Dampfkartoffeln

€ fünfzehn neunzig

Susländer Schweinebauch sous - vide gegart

mit Bierkraut und Semmelknödel

€ zwölf vierzig

Dreierlei Steakteller vom Grill

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatbeilage

€ dreizehn neunzig

Medaillons vom Susländer Schwein

im Speckmantel, dazu Pilzrahm und Kartoffelecken

€ fünfzehn achtzig

Dessert

Hausgemachte Waffeln
mit Waldbeeren und Sahne

€ fünf neunzig

Schokoladensoufflé
mit Vanilleeis und Sahne

€ fünf neunzig

Palatschinken
mit Schokoladensoße und Eis

€ fünf neunzig



*Das Team vom
Hotel & Restaurant Weisser Schwan
in Zossen wünscht Ihnen
einen recht guten Appetit*