

Vorspeisen

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

Teltower Rübchensuppe *€ sechs fünfzig*

Büffel Mozzarella *nach Art des Hauses*
mit Pomodori Tomaten, Landschinken
und Basilikum *€ acht zwanzig*

Antipasti Teller für 1 Person
mit Baguette und Dips *€ neun zwanzig*

für 2 Person
mit Baguette und Dips *€ siebzehn neunzig*

„Fläminger“ Räucherfischplatte
mit hausgeräuchertem Lachs, Forelle und Zander,
dazu Meerrettichdip und Honigsenf *€ neun neunzig*

Blattsalate der Saison

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

Gemischter Salatteller mit

- **gebratenen Hähnchenbruststreifen**,
Ananas, Champignons und Sweetchilisauce
oder *€ dreizehn neunzig*

- **gegrillten Straußensteaks**,
Knoblauchdip und Kräuterbutter
oder *€ fünfzehn fünfzig*

- **gebratenem „Fläminger“ Zanderfilet**
mit Zitronenbutter *€ vierzehn zwanzig*

Für den kleinen Hunger

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

Herzhafter Eierkuchen
- mit Bacon und Zwiebelstreifen,
oder *€ neun fünfzig*

- mit Paprikastreifen, Zwiebeln
und Cherrytomaten,
dazu kleiner Salatteller *€ neun fünfzig*

Hauptgänge

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

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

Wahlweise mit gebratenem Hähnchenbruststreifen oder von der Rinderhüfte möglich

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

Bauernfrühstück nach Spreewald Art

Pasta Pesto

mit hausgemachtem Basilikumpesto, gebratenem Gemüse und Garnelen

„Fläming“ Zander gebraten mit Gemüse-Kartoffelstampf und Senfsauce

Mixed Grill

mit Steaks vom Thunfisch, Marlin und Butterfisch dazu Zitronenbutter, Dillkartoffeln und Salatbukett

€ acht neunzig

€ neun neunzig

€ zehn neunzig

€ vier fünfzig

€ neun neunzig

€ zehn neunzig

€ acht neunzig

€ zwölf neunzig

€ vierzehn zwanzig

€ fünfzehn neunzig

RIESENSCHNITZEL

250 Gramm Fleisch vom Susländer Schwein mit Bratkartoffeln oder Pommes und Salatgarnitur

€ sechzehn fünfzig

„**Mittwochs**“ zum Super-Spar-Preis

Gegrilltes Rinderhüftsteak (200 Rohgewicht)

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

Duett vom Susländer Schweinebauch

& Schweinebacke (sous - vide gegart) mit Bierkraut und Semmelknödel

€ dreizehn fünfzig

Dreierlei Steakteller vom Grill

mit Knoblauchdip, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatbeilage

€ fünfzehn siebzig

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*