

## Vorspeisen

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

**Teltower Rübchensuppe**  
mit Buttercroutons € sechs fünfzig

**Deftiges Würzfleisch** mit Pilzen  
überbacken mit herzhaftem Käse,  
dazu Baguette € fünf zwanzig

**Gebackener Camembert**  
mit Salatbukett, Waldbeeren-Mark  
und Baguette € acht siebzig

**„Fläminger“ Räucherfischplatte**  
mit Wildlachs- und mildem Forellenfilet,  
dazu Meerrettichdip und Honigsenf € neun neunzig

## Blattsalate der Saison

**KLEIN** € fünf siebzig  
**GROSS** € acht neunzig

mit: *Hähnchenbruststreifen*  
*oder*  
*Zanderfilet gebraten* € dreizehn neunzig  
€ dreizehn neunzig

## Hauptgänge

**Gnocchi** (italienische, handgemachte Kartoffelgnocchi)  
- geschwenkt in Tomatensoße  
mit Parmesan € acht neunzig

- geschwenkt mit Pfannengemüse  
und Garnelen € zwölf neunzig

- geschwenkt mit Champignons in Rahm,  
Hähnchenbrust und Parmesan € elf fünfzig

**Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und  
Käse, dazu kleiner Salatteller  
mit *Rauchfleisch extra* € neun neunzig  
€ zehn neunzig

**Bauernfrühstück** nach Spreewald Art € neun neunzig

**„Fläminger Bauernschmaus“**  
saftiger Kasselernackten, mit Bratkartoffeln  
und Spiegelei € zehn neunzig

**„Ratsherrenteller“**  
Zwei Schweinerücken-Steaks  
überbacken mit Würzfleisch und Käse,  
dazu Bratkartoffeln € elf fünfzig

**„Fläming“ Zanderfilet gebraten**  
mit Gemüse-Kartoffelstampf  
und Senfsoße

€ vierzehn neunzig

**Dreierlei Steakteller vom Grill**  
mit Knoblauchdip, Kräuterbutter,  
Pommes Frites und Salatbukett

€ sechzehn zwanzig

**Fischvariation, aus Neptun`s Reich**  
In Butter gebratener Filets von Rotbarbe,  
Dorade und Marlin dazu Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln und Salatbukett

€ sechzehn fünfzig

**Filet-Medaillons vom Teltower Schwein**  
mit Champignon-Rauchfleischpfanne  
und Kartoffelecken

€ fünfzehn achtzig

### **RIESENSCHNITZEL**

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

€ sechzehn fünfzig

„**Mittwochs**“ zum Super-Spar-Preis  
von NUR € dreizehn fünfzig

**Rostbraten vom Rind** (200 Gramm Rohgewicht)  
mit Schmorzwiebeln  
und Rosmarinkartoffeln

€ sechzehn fünfzig

**Klassisches Cordon Bleu** vom Huhn  
gefüllt mit würzigem Käse und Bacon,  
dazu „Teltower“ Rahmgemüse  
und Salzkartoffeln

€ fünfzehn neunzig

**Duett vom Teltower Schweinebauch  
& Schweinebacke** (sous - vide gegart)  
mit Bierkraut und Semmelknödel

€ dreizehn fünfzig

### **Dessert**

**Belgische Waffel**  
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 Flossen wünscht Ihnen  
einen recht guten Appetit*