



Catering • Restaurant • Saal

Speisekarte

Vorspeisen und Salate

Kleiner Salat der Saison mit Dressing nach Wahl (Himbeer-, Balsamico-, o. Joghurt-Dressing)	4,50
Großer Salat der Saison mit Halloumi (Grillkäse), Ciabatta-Croûtons und Dressing nach Wahl	9,50
Geflammtes Carpaccio vom Wagyu-Rind mit Ruccola und Parmesan	9,50
Gebratene Medaillons vom Damwildrücken (Kölzower Hirschgarten) auf winterlichem Salat mit Sauce Cumberland	9,50

Suppen

Blumenkohl-Cremesuppe mit Eierflocken	5,00
Wildrahm-Süppchen mit Kräutersaitlingen	6,50



Catering • Restaurant • Saal

Speisekarte

Hauptgerichte

Hausgemachte Gnocchi mit Ruccola und geschmolzenen Tomaten	13,50
Hamburger Schnitzel (180g) mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln	14,50
Ragout vom Damwild (Kölzower Hirschgarten) mit Waldpilzen und großem Kartoffelkloß	15,50
Hausgemachter Burger (200g roh) vom heimischen Rind mit Cheddar dazu Steakhouse-Pommes und Salat	16,50
Cordon bleu vom Maishähnchen mit kleinen Röstkartoffeln, frischem Buttergemüse und Preiselbeeren	17,50
Roulade vom Tessiner Edelwaller auf Beluga-Linsen-Ragout	17,50
Rückensteak von der Kölzower Färse am Knochen, dry aged, ca. 600g+ (Landwirtschaftsbetrieb Martin Schmidt, Kölzow) mit Salat, Steakhouse-Pommes und Aioli	34,50



Catering • Restaurant • Saal

Speisekarte

Für die Lütten

Hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Pommes	6,50
Wurstgulasch mit Nudeln	5,50
Eierpfannkuchen mit Nutella oder Erdbeerkonfitüre und Puderzucker	5,00

Süßes

Pieper's Tiramisu im Weckgläschen umzingelt von Früchten	6,50
Kleiner Kaiser-Schmarr'n mit Zwetschgenröster	5,50
Schwedenbecher mit drei Kugeln Vanilleeis, Zimt-Applekompott und hausgemachtem Eierlikör	6,50