



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER „GUTSSTUBE“

TRETEN SIE EIN UND GENIESSEN SIE UNSERE GASTFREUNDSCHAFT!

Unser Motto: „Aus der Region, für die Region, für Sie“

Unsere Lieferanten aus der Region:

- „Krugers Forstgut“ – Wildspezialitäten
- „Havelland Express“ – Fisch & Fleisch
- „Getränke Wegner“ – feines Bierangebot, Säfte
- „Weingut Karl Franz Kruger“ – Weine & Edelobstbrände
- „Malitz-Frucht“ – Obst & Gemüse
- „Chef Culinar“ – Trockensortiment

Unsere Küchencrew:

Chefkoch Mathias Esbach,
Gunnar Wolff und Lydia Bauer

Unsere Servicecrew:

Steffi Weinknecht und Anne Hanisch

Die Gastgeber:

Herzlichst - Elisabeth und Peter Kruger



Spargelkarte

Spargelsalat mit Flusskrebsschwänzen



Spargel-Crèmesuppe mit seiner Einlage



Portion Spargel mit flüssiger Butter oder Sauce Hollandaise und Kräuter-Kartoffeln



...mit Schweineschnitzel



...mit Nüssen paniertem Wildschnitzel



...mit gebratenem Zander



...mit Rumpsteak



Schwäbisches Menü

Schwäbische Hochzeitssuppe

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Schwäbischer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Sahne und Eis



Vorspeisen

Gebackene Käsecken mit Preiselbeer-Sahne und Salat

**Kleiner gemischter Blattsalat mit Tomate,
Gurke und Himbeerdressing**

**Gemischter Blattsalat mit Tomate,
Gurke und Himbeerdressing**

**mit Fetakäse
mit Hähnchenbrust
mit Wildstreifen
mit Trilogie vom Wild**

Suppen

Zwiebelsuppe mit Käsecrôutons



Wunderlauchsuppe mit Wildschinken und Kräutern





Unser Wild

Wildconsommé mit Gemüsestreifen und Flädle

Biesower Wildvesperplatte bestehend aus unseren hauseigenen frischen Wildspezialitäten - dazu frisches Holzbackofenbrot, Essiggemüse und Salat

Biesower Wildbratwurst, Champagnerkraut, Spätzle und Preiselbeersenf

KRUGERS Wild-Currywurst mit kleinem Salat, Süßkartoffelpommes und Kräuter-Sauerrahmdip



KRUGERS Wildburger
210g Wildpatty mit hauseigener Burgersauce, kleinem Salat, Süßkartoffelpommes und Kräuter-Sauerrahmdip



Mit Nüssen paniertes Wildschnitzel, Marktgemüse und Kartoffel-Sauerrahmstampf



Angeräucherter Wildrücken mit Kakao, Himbeerjus und Süßkartoffelpüree



Außerhaus - Verkauf von unseren Wildspezialitäten aus dem hauseigenen Forstgut Biesow,
wie z.B. Hirschsalami oder Hirschschinken - je nach Angebot!



Vegetarisch

**Frische Bandnudeln mit Basilikum-Pesto, Cherrytomaten
und Grana Padano**

**Curry-Gemüsepfanne mit
frischem Gemüse und Kräutern**

Fisch

Gebratenes Meerbarbenfilet auf Tomaten-Zucciniragout

**Gebratener Zander mit Schmorgurken, Riesling Sauce
und Basmatireis**

**Gebratene Fischauswahl mit Salat und Butterkartoffeln
(Zander, Meerbarbe und Fjordforelle)**



Fleisch

**Schnitzel vom Schwein mit Nüssen paniert, dazu geschmortes Pfannengemüse
und Steakhousepommes**

**Rumpsteak vom irischen Rind mit grünen Bohnen
und Rosmarinkartoffeln**

**Gebratene Maishähnchenbrust mit buntem Pfannengemüse
und Kartoffel-Schnittlauchstampf**



Dessert

Heiß auf Eis
2 Nocken Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Vanillecrème mit frischen Erdbeeren

Crème Brûlée „Nature“

Schwäbischer Apfelstrudel | Vanilleeis | Vanillesauce

Diverse Eisbecher – verlangen Sie bitte unsere separate Eiskarte!

Hausgemachten Kuchen – fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!