

Glashütter Mittagsbuffet a la Kelle...



Lassen Sie sich Ihr Gericht ganz nach Ihrem Appetit zusammen stellen & zahlen Sie „kellenweise“ nur was Sie auf dem Teller haben.

an jedem Wochenende & Feiertagen für Gruppen ab 25 Personen, auch an anderen Tagen möglich.

Für den kleinen Hunger

Glashütter Kräuterrrauchwurst (hausgemachte Bockwurst mit Wildkräutern) mit Sauerkraut & Steinofenbrot 15 8,50 €

Hausgemachte Bratwurst (Wollschwein aus eigener Zucht) mit Sauerkraut & Steinofenbrot 15 8,50 €

Hausgemachte Wildknacker (vom Reh, Hirsch & Wildschwein) dazu Champignons & Waldpilze im Kräuter-Knoblauch-Rahm & Steinofenbrot 15 10,00 €

Frische & marinierte Salate

aus unserer hauseigenen Gärtnerei in Zossen,

Kleiner Salat 6,90 €

Großer Salat 13,50 €

Großer Salat mit geräuchertem Gouda & Schinken 15 15,90 €

Großer Salat mit gebackenem Welsfilet 16,50 €

alle Salate servieren wir mit Kräutervinaigrette & Steinofenbrot



Eintöpfe

alle Eintöpfe servieren wir mit Steinofenbrot

Erbsensuppe aus der Gulaschkanone 8,00 €

Glashütter Wild-Soljanka mit Zitrone und Sauerrahm 9,00 €

Kartoffel-Pilz-Topf (Vegetarisch / auf Wunsch auch Vegan) Waldpilze & Kartoffeln, mit Spreewaldgurken pikant abgeschmeckt & Röstzwiebeln 9,50 €

Brotzeit

„Kleines Backofenmenü“ 1 Schmalzstulle, 1/2 Leberwurststulle, Spreewaldgurke & Schinkenknacker 15 7,00 €

„Glashütter Schlemmerplatte“

Variationen von Glashütter Wurst- & Schinken-Spezialitäten mit Schmalz, Leberwurst, Spreewaldgurke, dazu Steinofenbrot 15 14,50 €

Vegetarisch

Kräuter-Pilzpfanne Champignons & Waldpilze im Kräuter-Knoblauch-Rahm mit Gemüse der Saison & Glashütter Kräuterknödeln 5 15,50 €

„Achims Gemüseschmaus“ (auf Wunsch auch Vegan) Gemüse der Saison aus der hauseigenen Gärtnerei mit Tomaten-Kräuter-Soße abgeschmeckt, dazu knusprige Kartoffelecken in der „heißen Pfanne“ serviert 16,90 €

Liste der Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- | | | |
|-----------------------------|------------------------|---------------------|
| 1. Farbstoff (en) | 7. Phosphat | 13. gewachst |
| 2. Konservierungsstoff (en) | 8. Milcheiweiß | 14. Taurin |
| 3. Antioxidationsmittel | 9. koffeinhaltig | 15. Nitritpökelsalz |
| 4. Geschmacksverstärker (n) | 10. chininhaltig | 16. Alkohol |
| 5. Schwefeldioxid | 11. Süßungsmittel | |
| 6. Schwärzungsmittel | 12. Phenylalaninquelle | |

Liste der Allergenen Zusatzstoffe kann beim Personal erfragt



Fleisch

„Hausschlachtepfanne“ hausgemachte Topfwurst mit Wellfleisch, Sauerkraut & Kartoffeln, in der „heißen Pfanne“ serviert 15 14,90 €

„Hegemeisterschmaus“ Braten vom Saalower Kräuterschwein auf Sauerkraut & Baruther Kartoffeln 15 15,90 €

Hausgemachte Bouletten, 1x Wollschwein & 1x Wildschwein auf Champignons & Waldpilzen im Kräuter-Knoblauch-Rahm mit Gemüse der Saison & Salzkartoffeln 16,50 €

Wilder Gulasch, vom Reh, Hirsch & Wildschwein aus Baruther Wäldern, mit Pilzen, Rosmarin & Balsamico abgeschmeckt, dazu Gemüse der Saison & Böhmisches Kräuterknödel 17,50 €



„Glasschleifersteak“ mariniertes Kammsteak vom Wollschwein aus eigener Zucht auf Champignons & Waldpilzen im Kräuter-Knoblauch-Rahm mit Gemüse der Saison & Bratkartoffeln 18,50 €

Großes Schnitzel vom Zossener Wollschwein mit Rahmpilzen & knusprigen Kartoffelecken 18,90 €

Fisch

paniertes & knusprig gebackenes **Welsfilet** mit Dillrahmsoße, auf Gemüse der Saison & Baruther Kartoffeln 17,90 €

Senioren

Wir bereiten gerne alle Gerichte als halbe Portion zu!
der Preis verringert sich um 25 %

Für unsere kleinen Gäste

(nur für Kinder bis 12 Jahre)

Eierkuchen mit hausgemachtem Apfelmus 6,60 €

Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße (vegetarisch) 6,80 €

Fischstäbchen vom Welsfilet mit Dillrahmsoße & Kartoffeln 7,50 €

Schnitzel vom Schwein mit buntem Gemüse & Pommes 8,00 €

„Eis-Dino“ 2 Kugeln Eis mit Sahnetupfer & bunten Streuseln 4,00 €

Dessert & Eis

hausgebackener Steinofenkuchen saisonal wechselnde Sorten 2,50 €

Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahnetupfer 9 5,00 €

Überraschungsdessert nach „Art des Hauses“ was gebackenes, was gefrorenes & was fruchtiges... 6,90 €

„**Bienenstichbecher**“ 3 Kugeln selbstgemachtes Vanilleeis auf „Bienenstich“ (Brösel mit Kokos & Mandel), hausgemachter Karamellsoße & Sahne 7,50 €

„**Fitnessbecher**“ 3 verschiedene Kugeln selbstgemachtes Fruchtis mit Naturjoghurt & hausgemachter Fruchtsoße 7,50 €

„**Schwedeneisbecher**“ 3 Kugeln selbstgemachtes Vanilleeis mit hausgemachtem Apfelmus, Schokosoße & Sahne 1,2,8,11 extra Schuss 3 cl Eierlikör 16, + 2,50 €

„**Schwarzwälder**“ 3 Kugeln selbstgemachtes Vanilleeis mit Sauerkirschen, Schokoraspeln & Sahne 1,2,8,11 extra Schuss 2 cl Obstbrand 16 + 2,50 €

