



Glashütter Mittagsbuffet

a la Kelle...

Lassen Sie sich Ihr Gericht ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen & zahlen Sie „kellenweise“ nur das, was Sie auf dem Teller haben

an jedem Wochenende & feiertags (ab 25 Personen, an allen Tagen möglich)

Für den kleinen Hunger

- Hausgemachte Bratwurst (Wollschwein aus eigener Zucht) mit Sauerkraut & Steinofenbrot 15 9,50 €
- Glashütter Kräuterrrauchwurst (hausgemachte Bockwurst mit Wildkräutern) mit Sauerkraut & Steinofenbrot 15 10,50 €
- Hausgemachte Wildknacker (vom Reh, Hirsch & Wildschwein) dazu Champignons & Waldpilze im Kräuter-Knoblauch-Rahm & Steinofenbrot 15 11,50 €

Salate & Bowls

- Kleiner bunter Salat 8,90 €
- Bowl „Großer Salat“ verschiedene frische & marinierten Salate aus der hauseigenen Gärtnerei in Zossen, mit Kräutervinaigrette & Steinofenbrot 14,50 €
- Bowl „Feinschmecker“ Großer Salat mit Duftreis 15,50 €
- Bowl „Gourmet“ Großer Salat mit Duftreis, geröstetem Nüssen & Körnermix 16,50 €



- Dazu wahlweise:
- geräucherter Gouda + 3,00 €
 - Radeländer Hühnerbrust + 5,50 €
 - gebackenes Welsfilet + 6,00 €



Eintöpfe

alle Eintöpfe servieren wir mit Steinofenbrot

- Erbsensuppe aus der Gulaschkanone 9,00 €
- Glashütter Wild-Soljanka mit Zitrone und Sauerrahm 10,00 €
- Kartoffel-Pilz-Topf (vegan) Waldpilze & Kartoffeln, mit Spreewaldgurken pikant abgeschmeckt & Röstzwiebeln 11,00 €

Brotzeit

- „Kleines Backofenmenü“ 1 Schmalzstulle, 1/2 Leberwurststulle, Spreewaldgurke & Schinkenknacker 15 9,00 €
- „Glashütter Schlemmerplatte“ Variationen aus Glashütter Wurst- & Schinken-Spezialitäten mit Schmalz, Leberwurst, Spreewaldgurke, dazu Steinofenbrot 15 17,50 €

Vegetarisch & Vegan

- „Achims Gemüeschmaus“ (vegetarisch) Gedünstetes & gebackenes Gemüse der Saison aus der hauseigenen Gärtnerei mit Wildkräuterrahmsoße verfeinert, dazu knusprige Kartoffelecken in der „heißen Pfanne“ serviert 15,90 €
- Mit Couscous gefüllte gelbe Paprikaschote (vegan) auf buntem Gemüse, Duftreis & fruchtiger Tomatensoße 16,90 €
- Kräuter-Pilzpfanne (vegetarisch) Champignons & Waldpilze in Kräuter-Knoblauch-Rahm mit Gemüse der Saison & Glashütter Kräuterknödeln 5 17,50 €

Fleisch

- „Hausschlachtepfanne“ hausgemachte Topfwurst mit Rauchwurststern, Sauerkraut & Kartoffeln, in der „heißen Pfanne“ serviert 15 18,50 €
- „Hegemeisterschmaus“ Braten vom Saalower Kräuterschwein auf Sauerkraut & Baruther Kartoffeln 15 19,50 €
- Hausgemachte Bouletten, 1x Wollschwein & 1x Wildschwein auf Champignons & Waldpilzen in Kräuter-Knoblauch-Rahm mit Gemüse der Saison & Salzkartoffeln 19,90 €

- Wilder Gulasch, vom Reh, Hirsch & Wildschwein aus Baruther Wäldern, mit Pilzen, Rosmarin & Balsamico abgeschmeckt, dazu Gemüse der Saison & böhmische Kräuterknödel 21,90 €



- Radeländer Hühnerbrust „frisch vom Grill“ auf Champignons & Waldpilzen in Kräuter-Knoblauch-Rahm mit Gemüse der Saison & Duftreis 22,50 €

- Großes Schnitzel vom Zossener Wollschwein mit Rahmpilzen & knusprigen Kartoffelecken 23,90 €



Fisch

- Welsfilet, paniert & knusprig gebacken, mit Dillrahmsoße, auf Gemüse der Saison & Baruther Kartoffeln 24,90 €

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

Für unsere kleinen Gäste (nur für Kinder bis 12 Jahre)

- Eierkuchen mit hausgemachtem Apfelmus 7,00 €
- Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße (vegetarisch) 8,00 €
- Fischstäbchen vom Welsfilet mit Dillrahmsoße & Kartoffeln 9,50 €
- Schnitzel vom Schwein mit buntem Gemüse & Pommes 10,00 €

- „Eis-Dino“ 2 Kugeln Eis mit Sahnetupfer & bunten Streuseln 5,00 €

Dessert & Eis

- hausgebackener Steinofenkuchen saisonal wechselnde Sorten 3,00 €
- Eiskaffee mit selbstgemachtem Vanilleeis & Sahnetupfer 6,00 €
- Überraschungsdessert nach „Art des Hauses“ etwas gebackenes, etwas gefrorenes & etwas fruchtiges... 9,90 €
- „Bienenstichbecher“ 3 Kugeln selbstgemachtes Vanilleeis auf „Bienenstich“ (Brösel mit Kokos & Mandeln), hausgemachter Karamellsoße & Sahne 9,00 €
- „Schwedeneisbecher“ 3 Kugeln selbstgemachtes Vanilleeis mit hausgemachtem Apfelmus, Schokosoße & Sahne extra Schuss 3 cl Eierlikör 16, + 2,50 € 9,00 €
- „Schwarzwälder“ 3 Kugeln selbstgemachtes Vanilleeis mit Sauerkirschen, Schokoraspeln & Sahne 1,2,8,11 extra Schuss 2 cl Obstbrand 16, + 2,50 € 9,00 €
- „Saisonbecher“ 3 verschiedene Kugeln selbstgemachtes Eis mit Früchten der Saison, hausgemachter Fruchtsoße & Sahne. 9,00 €



Liste der Allergene & Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe kann beim Personal erfragt werden.