

Vorab

<i>Klare Brühe mit Ei und Gemüse</i>	3,50 €
<i>Pilzcremesuppe ^{A1}</i>	3,50 €
<i>Knoblauchcremesuppe ^{A1}</i>	3,50 €

<i>Würzfleisch vom Schwein ^{A1} mit Käse ^G überbacken, dazu Zitrone und Baguette ^{A1}</i>	5,50 €
<i>kleiner gemischter Salat mit Joghurtdressing ^G</i>	5,00 €
<i>Tomate-Mozzarella mit Olivenöl und Kräutercroutons ^{A1}</i>	6,00 €

<i>Großer Salatteller von hausgemachten Rohkostsalaten mit gebratenen Putenstreifen, Baguette ^{A1} und Joghurtdressing ^G</i>	12,90 €
<i>mit Mozzarella und Oliven, Baguette ^{A1} und Joghurtdressing ^G</i>	12,90 €

Vegetarische Gerichte

- Omelette ^c gefüllt mit Gemüse und Käse ^G
dazu Baguette ^{A1} 12,00 €
- Grüne Nudeln ^{A1,C} mit Cremechampignons ^{A1,G}
und Käse ^G überbacken 12,00 €
- Bandnudeln ^{A1} mit Spinat und Gorgonzola ^G
überbacken 12,00 €

Fischgerichte

- Lachsfilet ^{A1,D} gebraten an grünen Nudeln ^{A1,C}
und Salatbeilage ^G 18,00 €
- Zanderfilet ^{A1,D} gebraten mit Zitronen-
Buttersoße ^G, Rotkohl und Kartoffelkroketten ^{A1,C} 18,00 €
- Saibling ^{A1,D} gebraten mit Kräuterbutter ^G,
Zitrone, Gemüse und Kartoffeln 18,90 €

Grill & Pfanne

*Schweinesteak mit Würzfleisch ^{A1} belegt,
mit Käse ^G überbacken dazu Buttererbsen ^G
und Kartoffelecken* 15.50 €

*Schweinesteak „Freihufe“ herzhaft belegt
mit Sauerkraut und Knackerscheiben ³ mit Käse ^G
überbacken dazu Bratkartoffeln und Salat ^G* 16.00 €

*Schweinesteak mit gebratenen Zwiebeln und
Champignons ^{A1,G} dazu Bratkartoffeln
und Salat ^G* 15.50 €

*Schweineschnitzel ^{A1,C} „Freihufe“ herzhaft belegt
mit Sauerkraut und Knackerscheiben ³
mit Käse ^G überbacken dazu Bratkartoffeln
und Salat ^G* 16.00 €

*Schweineschnitzel ^{A1,C} mit Kräuterbutter ^G
und Spiegelei, Pommes frites und Salat ^G* 13.50 €

*Schweineschnitzel ^{A1,C} mit Buttergemüse ^G
und Kartoffeln* 13.50 €

Grill & Pfanne

Rindersteak (medium) 250 g mit Kräuterbutter ^G,
Bratkartoffeln und Salat ^G 18,90 €

auf Wunsch mit gebratenen Zwiebeln 3,00 €

mit Champignons ^{A1} 3,00 €

mit Waldpilzen ^G 4,00 €

Hausgemachte Rindsroulade ^{J,A1,2} mit
Rotkohl und Kartoffeln 16,00 €

Rinderzunge ³ mit Buttergemüse ^G und Kartoffeln 15,00 €

Seniorenportion 13,00 €

Wildbraten mit Preiselbeeren, Rotkohl
und Semmelknödeln ^{A1,C} 16,00 €

Seniorenportion 13,00 €

Hausmacher Grützwurst ^{A1} mit Spreewälder
Sauerkraut und Kartoffelpüree ^G 12,00 €

Seniorenportion 10,00 €

Omelett ^C gefüllt mit Würzfleisch ^{A1}
dazu Baguette ^{A1} 12,00 €

Geflügel

Putensteak mit Tomate und Zwiebeln

belegt, mit Gorgonzola^G überbacken,

dazu Kartoffelkroketten^{A1,C} und Salat^G 14,50 €

Putensteak mit Ananas² belegt und Käse^G

überbacken dazu Pommes frites und Salat^G 14,50 €

Entenkeule ausgelöst mit Ananas² belegt

und Käse^G überbacken dazu Rotkohl

und Kartoffelkroketten^{A1,C} 16,00 €

Bunte Platte für 2 Personen

2 kl. Schweinesteaks, 2kl. Putensteaks, 2 kl. Schnitzel^{A1,C},

Grillwürstchen dazu Cremechampignons^{A1}, gebratene Zwiebeln,

Kräuterbutter^G dazu Bratkartoffeln, Kartoffelecken

und 2 kl. Salate^G 39,00 €

„Hufenburger“

Großer Burger im Roggenbrötchen^{A1} gefüllt mit 200g Patty vom

Angusrind mit Käse^G, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel,

hausgemachte Senf- und BB2-Sauce, Kartoffelecken und

Sauerrahm^G 13,19 €

als vegetarische Variante mit gebackenem Gouda^G

und Grillkäse^G gefüllt 13,19 €

(1319 – erste urkundliche Erwähnung
der „Freihufe“)

Übersicht Zusatzstoffe

Sehr geehrte Gäste,

natürlich möchten wir Ihnen eine frische und selbst zubereitete Küche bieten.

Trotzdem ist es herstellungsbedingt notwendig, Produkte zu verarbeiten, die Zusatzstoffe beinhalten. Die entsprechenden Produkte haben wir in unserer Speisekarte durch hochgestellte Ziffern und Buchstaben gekennzeichnet.

1 Farbstoffe

2 Konservierungsstoffe

3 Nitritpökelsalz

A1 Weizen

C Ei

G Milch/Laktose

J Senf

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer