

## FRÜHSTÜCK



**Intermezzo** 3,90  
Ein Croissant, dazu Konfitüre und Butter

**Kleiner Klassiker** 6,70  
Schinken, Salami und Käse, Konfitüre, Brötchen, Brot und Butter

**Klassiker** 8,30  
Kleine Wurst- und Käsevariation, Kräuterquark, ein gekochtes Ei, Konfitüre, Brotkorb und Butter

**Donnersmarrk** 10,30  
Herzhafte Wurst- und Käsevariation, Landjäger, Kräuterquark, Schnitzelchen mit Zitrone, ein gekochtes Ei, Brotkorb und Butter

**Käsefrühstück** 13,00  
Feine Käseauswahl mit Feigensenf, gratinierter Ziegenkäse mit Wildblütenhonig und Rosa Beeren, Kräuterquark, Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto, gebackene Brie-Praline, Wildpreiselbeeren, ein gekochtes Ei, Brotkorb und Butter

**Vital-Frühstück** 10,30  
Magere Putenbrust, Frischkäse, Kräuterquark, Avocadocreme, Gurke, Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto, kleines Müsli mit Joghurt, frisches Obst, Brotkorb und Margarine

**Sylter Frühstück** 13,80  
Shrimp-Cocktail mit Melone, Ananas und Frühlingslauch, Schnittlauch-Rührei, geräucherter Fjordlachs mit Honig-Senfsauce, Toast und Butter

**Frohnaer Frühstück** 14,10  
Wurst- und Käsevariation, geräucherter Fjordlachs mit Honig-Senf-Sauce, Kräuterquark, Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto, Garnele im Knuspermantel mit Sweet-Chili-Dip, frisches Obst, ein gekochtes Ei, Konfitüre, Butter, Brotkorb mit Croissant

## FRÜHSTÜCKS-ETAGERE



FÜR ZWEI PERSONEN

Grissini mit luftgetrocknetem, italienischen Schinken, Wacholderschinken, Pastramiröllchen mit Kräutercreme

Landrahm mit Frühlingslauch und Rosa Beeren, Gouda, Emmentaler, Bio-Heublumen-Käse aus der Bayrischen Röhn mit Feigensenfsauce, gebackene Briecke mit Preiselbeeren

Orangen-Lachs-Timbal mit Joghurt und Schnittlauch auf Pumpernickel, Geflügelterrinen im Karottenmantel mit grünem Spargel, Eiersalat mit Dill, Joghurt und Spreewälder Gürkchen

Hausgemachte Himbeer-Rosenmarmelade Eiweißschock mit frischen Früchten, Nüssen und Honig, frisches Obst, Croissants, Landbrot, Baguette, Brötchen und Butter

16,50 pro Person (für zwei 33,00)

## ZELTINGER BRUNCH



FÜR VIER PERSONEN

Wurst- und Käsevariation, geräucherter Fjordlachs mit Honig-Senf-Sauce, gekochtes Ei, Rostbratwürstchen

Kräuterquark, Avocadocreme, Frischkäse, Schnitzelchen, Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto, gebackene Mozzarellastange mit Tomatendip

Eierkuchen gefüllt mit Zimtquark, frisches Obst, Konfitüre, Brotkorb mit Croissant und Butter

14,60 pro Person (für vier 58,40)

## SÜSS UND GESUND



<b>Cremitiger Zimtquark</b> mit Honig und frischen Früchten	6,30
<b>Müsli</b> mit frischem Obst, Honig und Joghurt	6,30
<b>Bircher Müsli</b> mit Haferflocken, Mandeln, Quark, Honig, geriebenem Apfel, Birne, Aprikosen, Pflaumen, Cranberrys, Rosinen, karamellisierten Walnüssen und frischen Früchten	7,30
<b>Hausgemachter Obstsalat</b> aus frischen Früchten der Saison mit Honig und Walnüssen	7,30
<b>Joghurt</b> mit frischen Früchten und Erdbeermark	6,60

## BROTZEIT



<b>Frischkäsecroissant</b> mit geräuchertem Fjordlachs und Honig-Senf-Sauce	6,80
<b>Clubsandwich</b> mit Hähnchenbrustfilet, knusprigem Speck, Käse, Tomaten, Blattsalat, Mayonnaise und Pommes Frites	12,50
<b>Halbes belegtes Brötchen</b> mit geräuchertem Fjordlachs und Honig-Senf-Sauce	5,50
mit Camembert	3,20
mit Salami	3,20
mit rohem Schinken	3,20
mit gekochtem Schinken	3,20
mit Käse	3,20

## KUCHEN & TORTEN



**Diverse Kuchen und Torten**  
Lieferung frei Haus ab fünf Stück oder ganzer Torten  
und Kuchen nach Lübars, Waidmannslust, Herms-  
dorf, Glienicke/Nordbahn und Frohnau

## DESSERT



<b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus, Zucker und Zimt	6,90
<b>Hausgemachter Obstsalat</b> Frische Früchte der Saison, Honig und Walnüsse	7,30

## SALATE



Unsere Salate werden mit Balsamico-Dressing und frischem Baguette  
gereicht. Auf Wunsch servieren wir Ihren Salat auch mit Honig-Senf-  
Dressing oder Balsamicoessig und nativem Olivenöl.

<b>Extrablatt</b> Kleiner Beilagensalat	3,80
<b>Querbeet</b> Kleine bunte Mischung aus marktfrischen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Champignons und Paprika	6,20
<b>Nimmersatt</b> Schnitzelchen Wiener Art auf marktfrischen Blatt- salaten, Tomate, Gurke, Champignons und Paprika	12,10
<b>Rucola Parmigiano</b> Knackiger Rucola mit Kirschtomaten, Champignons, gerösteten Pinienkernen, Rosa Beeren und Parmesanspänen	9,40
<b>Caesar Salad</b> Knackiger Salat mit Kirschtomaten, Croûtons, gehobeltem Parmesan, Caesar-Dressing (mit Knoblauch). Dazu wahlweise Garnelen im Knuspermantel	8,80 6,10

## GERICHT DER WOCHE

— 17. BIS 23. MAI —

**Hähchengeschnetzeltes** 10,90  
mit Rahmchampignons, Frühlingszwiebeln  
und hausgemachten Spätzle

**Beelitzer Spargelragout** 9,50  
mit Kapern und Zuckererbsen in Rahmsauce,  
dazu Kräuterreis

### EINTOPF DER WOCHE

**Grüner Bohneneintopf** 6,90  
mit Lammfleisch und Kartoffeln, dazu Baguette

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER



**Nürnberger Rostbratwürstchen** 7,30  
mit Kartoffelsalat

**Schnitzelchen Wiener Art** 9,30  
mit lauwarmem Kartoffelsalat, Wildpreiselbeeren  
und Zitrone

**Kartoffelrösti** 11,80  
mit Fjordlachs, Frischkäse und Honig-Senf-Sauce

**Ofenkartoffel** 7,30  
mit Kräuterquark und Salatbeilage

**Gebackener Camembert** 8,10  
mit Wildpreiselbeeren und kleiner Salatbeilage,  
dazu Baguette und Butter

**Geschmolzener Ziegenkäse** 10,60  
auf knackigem Rucola, mit Tomaten, getrockneten  
Tomaten, Walnusskernen, Feigensenf, Balsamico-  
Dressing und Baguette

## FÜR DEN GROSSEN HUNGER



**Hausgemachte Käsespätzle** 9,30  
mit Bergkäse und gebackenen Zwiebelringen

## CANAPÉ



Brie, Feigensenf, Walnuss und Traube 2,90

Schwarzwälder Schinken, Tomaten-Frischkäse  
und Cornichon 2,90

Mailänder Salami, Kirschtomate und Champignon 2,90

Putenbrust, Avocadocrème und Paprika 2,90

Rose vom Tête de Moine, Physalis und Salbeicreme 3,10

Serranoschinken, Basilikumcrème, Parmesanchip  
und Rucola 3,10

Lachscanapé mit Wasabi-Frischkäse, Zitronenabrieb  
und Dill 4,00

Ziegenkäse, Dörrtomate, geröstete Pinienkerne  
und Olivenöl 3,10

Kassler und Apfelspalte 2,90

## SPIESSE



Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto 2,80

Landjäger-Spieß mit saurer Gurke und Kirschtomate 2,80

Spieß von luftgetrockneter Salami, Dörrtomate  
und Mozzarella 2,80

Mini-Bouletten-Spieß mit Feigensenf 3,00

Honigmelone mit Serranoschinken 3,60