

## Süßes am Anfang

<b>Zwetschgenröster</b>	10.00 €
karamellisierte Zwetschgen   Amarettinirunch <sub>(a,c,g)</sub>   Joghurteis	
<b>Panna Cotta<sub>(c,g)</sub></b>	10.50 €
Boskop   Bourbon Vanillesauce <sub>(c,g)</sub>   Vanilleeis <sub>(c,g)</sub>   Minze	
<b>Schokolade hoch 3</b>	12.00 €
Küchlein <sub>(a,c)</sub>   Eis <sub>(g)</sub>   Mousse <sub>(c,g)</sub>   Erde   Beeren der Saison   Sauce   Minze	

## Vorspeisen

<b>Bruschetta Preussenhof Style</b>	9.00 €
Kräuter-Knoblauch-Ciabatta <sub>(a)</sub>   Tomatenwürfel   Olivenöl   Zwiebel   Knoblauch   Parmesan <sub>(g)</sub>	
<b>Vitello Tonnato</b>	14.50 €
Gekochte Kalbsbrust   Thunfischmayonnaise <sub>(c,d,g)</sub>   Kapern   Zitronen   Rucola	
<b>Bresaola vs. Feldsalat</b>	14.50 €
Italienischer luftgetrockneter Rinderschinken   Feldsalat   geröstete Kürbiskerne Feldsalat   Kartoffel-Speck-Dressing	
<b>Tatar vom Weiderind</b>	16.50 €
Kapernapfel   Schalotte   Gewürzgurke   Senf <sub>(j)</sub>   Sardelle <sub>(d)</sub>   Eigelb <sub>(c)</sub> Wildkräuter   Olivenöl   Aceto Glace	

## Suppen

<b>Pastinakencremesuppe<sub>(j)</sub></b>	8.00 €
Rindfleisch   Kartoffelchips   Kresse	
<b>Preussenhof Fischsuppe<sub>(b,d,j)</sub> (klar)</b>	8.00 €
Fischeinlage <sub>(f)</sub>   Shrimps <sub>(b)</sub>   Gemüsewürfel <sub>(j)</sub>   Safran   Pernod   Gartenkräuter	
<b>Kürbiscresmesuppe<sub>(g)</sub></b>	8.00 €
Butternutkürbis   Garnele <sub>(b)</sub>   geröstete Kürbiskerne   Kürbiskernöl	

## Vitales - Vegetarisches - Veganes

<b>Strozzapretti al porcini</b> <sub>(a,c,g)</sub> <i>(auch vegan möglich)</i>	18.50 €
Pasta <sub>(a,c,g)</sub>   Steinpilze   Schalotten   Natives Olivenöl   Parmesan <sub>(g)</sub>	
<b>„Grüner Garten“</b>	16.50 €
Pfannengemüse   gebratene Kräuterseitlinge <sub>(g)</sub>   Tomatenwürfel Backkartoffel   Sour Creme <sub>(g)</sub> ,	
<b>Rote Beete</b>	18.50 €
Ziegenfrischkäse   Agavendicksaft   karamellisierte Walnüsse   Kräuter-Knoblauch-Ciabatta <sub>(a)</sub> Sour Creme <sub>(g)</sub>	

## Fischiges

<b>Kabeljau</b> - <i>schonend im Dampf gegart</i> -	24.00 €
Filet <sub>(a,d,g)</sub>   Pommersche Senfsauce <sub>(d,g)</sub>   karamellisiertes Sauerkraut   Bratkartoffeln <sub>(g)</sub>	
<b>Boddenzander</b> - <i>kross auf der Haut gebraten</i> -	24.00 €
Filet <sub>(a,d,g)</sub>   Rotweibuttersauce <sub>(g)</sub>   Prinzessbohnen <sub>(g)</sub>   Pastinakenstampf <sub>(g)</sub>	
<b>Seesaibling</b> - <i>auf der Haut gebraten</i> -	24.00 €
Filet <sub>(a,d,g)</sub>   Kürbiskonfit   geröstete Kürbiskerne   Kürbis-Kartoffel-Stampf <sub>(g)</sub>	
<b>Regenbogenforelle (lauwarm)</b> – <i>aus eigenem Rauch</i> -	24.00 €
Preiselbeerenschmand <sub>(a,c,d,g,i)</sub>   Feldsalat   Buttermilchdressing <sub>(g)</sub>   Drillinge <sub>(g)</sub>	

## Wir lieben Fleischiges!

<b>Leber vom Kalb „Berliner Art“</b>	24.00 €
karamellisiertes Apfel-Zwiebel-Ragout   Preiselbeeren   Crunch   Kartoffelstampf <sub>(c,g)</sub>	
<b>Lende vom Sussländer Ökolandschwein</b> - <i>sous vide gegart</i> -	27.50 €
Cafe de Paris Sauce <sub>(g)</sub>   Pancetta   Steinpilze <sub>(g)</sub>   Schalotten   Rosmarinkartoffeln	
<b>Schnitzel vom Kalb</b> <sub>(a,c,g)</sub> - <i>klassisch aus der Oberschale geschnitten</i> -	24.00 €
Sardelle <sub>(d)</sub>   Kapernapfel   Zitrone   Bratkartoffeln <sub>(g)</sub>   grüner Salat <sub>(c,g)</sub>	
<b>Bäckchen vom Weideochsen</b> - <i>geschmort</i> -	25.50 €
eigene Sauce <sub>(g,i,l)</sub>   Prinzessbohnen <sub>(g)</sub>   Pastinakenstampf <sub>(g)</sub>	
<b>Bärchens Wildschweinsauerbraten</b> – <i>aus heimischer Jagd</i> -	27.50 €
eigene Sauce <sub>(g,i,l)</sub>   Preiselbeerenschmand <sub>(g)</sub>   Rahmwirsing <sub>(a)</sub>   Serviettenknödel <sub>(g)</sub>	

## Unsere Preussenhof Steak Menüs

enthalten jeweils Backkartoffel | Sour Creme<sub>(g)</sub> | Steakhouse Knoblauchbrot<sub>(a,g)</sub>.

<b>Rumpsteak 200g</b> klassisch geschnitten aus dem Rinderrücken	29.50 €
<b>Färsen Rib Eye 300 g</b> zart gereifte Hochrippe, schön marmoriert	34.50 €
<b>Rinderfilet 200 g</b> aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind	36.00 €
<b>Hüftsteak 200 g</b> auf Argentinien's Weiden gereift, meisterlich zugeschnitten	26.00 €
<b>Fair Mast Hähnchenbrust 200 g</b> Nachhaltig besser, Hähnchen aus tierfreundlicher Aufzucht	24.00 €

## Was ist Fair Mast?

**Fair Mast - nachhaltig besser! Hähnchen aus tierfreundlicher Aufzucht**

**Fair Mast Hähnchenfleisch steht für:**

Die Rasse - langsam wachsend

Die Aufzucht - längere Lebenszeit

Den Rhythmus - natürlich Tag und Nacht

Die umweltfreundliche Fütterung - ohne Gentechnik

## Zum dazu bestellen

Steakhouse Knoblauchbrot <sub>(a,g)</sub>	3.50 €
handgemachte Kartoffelspalten mit Sour Creme <sub>(g)</sub>	6.00 €
Pfannengemüse   Kräuterseitlinge <sub>(g)</sub>   Grüne Bohnen <sub>(g)</sub>	je 5.00 €
Kräuterbutter <sub>(g)</sub>	2.00 €
Sour Creme <sub>(g)</sub>	4.50 €
Beilagensalat	6.50 €

## Kinder und die „Klein“ gebliebenen

<b>„Susi“</b> Kurze Röhrennudeln <sub>(a,g)</sub>   Tomatensauce	6.50 €
<b>„Strolch“</b> Kurze Röhrennudeln <sub>(a,g)</sub>   Bologneser Fleischsauce	8.00 €
<b>„Spongebob“</b> Schnitzel vom Kalb <sub>(a,c,g)</sub>   Buttererbsen <sub>(g)</sub>   Fritten	9.50 €
<b>„Käptn Blaubär“</b> Panierte Fischstäbchen <sub>(a,c,d)</sub>   Karotten <sub>(g)</sub>   hausgemachter Kartoffelstampf <sub>(g)</sub>	7.50 €

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Legende rechts unten. Diese Zahlen und Buchstaben der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

01. Konservierungsstoffe
  02. Farbstoffe
  03. Antioxidationsmittel
  04. Geschmacksverstärker
  05. Phosphat
  06. Süßungsmitteln
  07. enthält eine Phenylalaninquelle
  08. geschwefelt
  09. geschwärzt
  10. gewachst
  11. koffeinhaltig
  12. chininhaltig
- 
- a. Glutenhaltige Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse  
(Weizen, Hafer, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut)
  - b. Krebstiere
  - c. Eier
  - d. Fisch
  - e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
  - f. Soja
  - g. Milch (einschließlich Laktose)
  - h. Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse  
(Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Mandeln)
  - i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
  - j. Senf
  - k. Sesamsamen
  - l. Schwefeldioxid und Sulfite
  - m. Lupinen
  - n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

**Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe als angegeben enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergen Bestandteilen stattfinden.**