

## VORSPEISEN | STARTERS

### URSTROMKÄSE BERLINER BLAU

Birne | Nüsse | Baby- Grünkohl<sup>16|26|27</sup>  
*blue cheese made from cow's milk | pear | nuts baby  
kale*  
**14.5**

### HAUSGEBEIZTER OSTSEE-ZANDER

Spreewald-Potpourri | Meerrettich | Gurken Senfkaviar  
Gurkenwasser<sup>13|16|27|C|D|E</sup>  
*home-pickled baltic sea pikeperch | Spreewald  
potpourri | horseradish | cucumber mustard caviar  
cucumber water*  
**18**

### PAULINENHOF-MAULTASCHE

hergestellt von unseren Auszubildenden  
*pasta squares, made by our trainees*

Klassisch mit Fleischfüllung<sup>1|26|27</sup>  
Rinder-Consommé | Gemüse-Julienne  
*beef consommé | vegetable julienne*  
**18**

Vegan mit Gemüsefüllung<sup>15|26|27|28</sup>  
Steinpilzconsommé | Gemüse-Julienne  
*porcini mushroom consommé | vegetable julienne*  
**18**

## SUPPEN | SOUPS

**TAGESSUPPE** VEGETARISCH  
*vegetarian soup of the day*<sup>16|26</sup>  
**9.5**

## HAUPTSPEISEN | MAINS

### RINDERROULADE AUS DEM NATURPARK HOHER FLÄMING

Speck vom Fläminger Duroc Schwein Spreewaldgurke  
| Rotkohl | Kloß<sup>16|26|29|C|D|E|I</sup>  
*beef roulade from Hoher Fläming Nature Park bacon  
from Fläminger Duroc pork | Spreewald pickle | red  
cabbage | potato dumplings*  
**26.5**

### PRIGNITZER MAISPOULARDE

Süßkartoffelpüree | gebratener Brokkoli karamellisierte  
Maronen<sup>16|26|I</sup>  
*corn poularde | sweet potato purée | fried broccoli  
caramelized chestnuts*  
**25**

**WIRSING-BRATKARTOFFEL-STRUDEL** VEGAN  
Wirsing | Fläminger Erdapfel | vegane Bratenjus<sup>1|15|26|I</sup>  
*savoy cabbage and roasted potato strudel | vegan  
gravy*  
**21.5**

**PAULINENHOF-BOWL** VEGAN | VEGETARISCH  
Angemachter Getreidemix | roter Reis | Dinkel Quinoa  
| Baby-Grünkohl | Äpfel | Nüsse Süßkartoffel | Kürbis  
Rettich & Gurken<sup>6|15|26|27|I</sup>  
*dressed grain mix | red rice | spelt | quinoa | baby kale  
apples | nuts | roasted sweet potato pumpkin radish &  
cucumber*  
**15.5**

### Toppings:

**Bio-Tofu in Ahornsirup-Glasur** 8.5  
*organic tofu in maple syrup glaze*<sup>1|15</sup>

**Gebratene Steakstreifen vom Fläminger Weiderind** 14  
*fried steak strips from Fläminger pasture-fed beef*<sup>16</sup>

**Gebratenes Locktower Lachsforellenfilet** 12.5  
*fried Locktower salmon trout fillet*<sup>13|16</sup>

**Gebratener URSTROM Grillkäse aus Baruth** 12.5  
*fried URSTROM grilled cheese from Baruth*<sup>16</sup>

## SÜSSES FINALE | SWEET FINALE

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE**  
Tonkabohne | Matcha | Himbeere<sup>12|16</sup>  
*Three kinds of crème brûlée | tonka bean | matcha  
raspberry*  
**11.5**

**CASSIS-SORBET**  
2 Kugeln Cassis | frische Beeren  
*cassis sorbet | 2 scoops of cassis | fresh berries*  
**8.0**

**DESSERT FÜR ZWEI PERSONEN**  
Überraschung zum Teilen<sup>1|12|16</sup>  
*dessert for two people | surprise to share*  
**16.5**

**FRISCHE BELGISCHE WAFFELN**<sup>1|12|16</sup>  
Mit 3 Toppings zur Wahl: Kugel Eis<sup>16|C|E</sup>, Schlagsahne<sup>16</sup>,  
Nuss-Nougat-Creme<sup>16|19</sup>, heiße Beeren  
*fresh belgian waffles with 3 toppings to choose from*  
**9.5**

Unsere Waffeln gibt es:  
Montag bis Freitag: **18-21 Uhr**  
Samstag & Sonntag: **12-21 Uhr**