

Springbach - Mühle

Belzig

Herbstkarte

Vorspeisen, die Lust auf mehr machen

Bunter Salat <small>*15,a1,a2,j,%</small>	aus Gurke, Tomate, Paprika, Eisbergsalat und Wildkräutern, mit einem Petersiliendressing und gerösteten Sonnenblumenkernen	5,90 €
Blumenkohl- <small>*5,9,a,a1,c,g,h,i,k,l,%</small>	Kerbel-Terrine an mariniertem Kürbis und einem Rote-Bete-Carpaccio, dazu Brioche und Alfalfasproussen	7,90 €
Rindercarpaccio <small>*1,3,5,g,l,%</small>	klassisch mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan, dazu Balsamico	9,70 €

Suppen, die das Herz erwärmen

Hühnerbrühe <small>*a1,a2,c,g,i,k,m,%</small>	aus dem Suppenhuhn gekocht mit Möhren, Erbsen, Spargel, Eierstich und Fleischklößchen	5,90 €
Kürbissuppe <small>*a,a1,e,h,i,j,k,%</small>	mit Kokosmilch, Orange und Ingwer, dazu geröstete Kürbiskerne und deren Öl	5,90 €

Für zwischendurch und auch davor

Würzfleisch <small>*1,a1,a,c,d,f,g,i,j,k,%</small>	hausgemacht vom Landhuhn mit Locktower Champignons, überbacken mit Edamer, dazu geröstetes Toastbrot	8,10 €
Wildknacker <small>*a,a1,a2,c,g,h,i,j,%</small>	auf einem Spitzkohl-Birnen-Gemüse, serviert mit Semmelknödeln und Dijonsenf	10,90 €
Ravioli <small>*a,a1,c,g,%</small>	mit Blutwurst gefüllt, auf einem Apfel-Rahm-Sauerkraut	9,80 €

Hauptspeisen

Maishähnchen- brust <small>*1,c,g,i,%</small>	mit Salbei auf der Haut gebraten, dazu Apfel-Weißkraut, Süßkartoffel-Gnocchi und eine Rote-Bete-Soße	18,50 €
Hirschbraten <small>*15,5,1c,g,h,i,l,%</small>	aus der Keule, geschmort und serviert mit Gewürzkürbis, Serviettenknödeln und einer Thymian-Jus	24,20 € groß 18,10 € klein
Schnitzel <small>*1,a,a1,c,g,i,%</small>	vom Schwein an Rahm-Champignons und Kroketten	17,20 €

Rinderburger <small>*1,2,9,37,a,a1,c,j,n,%</small>	belegt mit Gewürzgurke, Tomate und Eisbergsalat, dazu eine Burgersoße und Süßkartoffel-Pommes Das Irische Dexterrind ist seit langem die Passion von Stefan Leue aus Rottstock. Durch gute Zucht und hervorragende Haltungsform kommt es artgerecht von der Weide auf Ihren Teller.	16,10 €
Schweine-medailleurs <small>*15,1,2,3,c,g,i,%</small>	im Speckmantel an Spitzkohl-Birnen-Gemüse, dazu Süßkartoffel-Gnocchi und Schnittlauchrahm	19,10 € groß 15,20 € klein
Forelle <small>*1,d,g,i,l,h1,%</small>	gebraten, serviert auf einem Streifengemüse, dazu Kartoffeln mit geklärter Butter und Mandeln	17,30 €
Zanderfilet <small>*1,15,g,i,l,%</small>	auf der Haut gebraten, serviert mit Kürbis-Schnittlauch- Risotto, gegrillter Peperoni und Rote-Bete-Coulis	21,50 € groß 17,20 € klein
Lachsfilet <small>*1,c,g,i,%</small>	als Praline mit Zitronen-Pfeffer, an Bandnudeln und Spinat, dazu eine Kürbis-Rahm-Soße	19,20 €
Wildkräutersalat <small>*5,a,a1,g,j,l,%</small>	mit Obst, Walnüssen und einem Petersiliendressing - zusätzlich bestellbar mit wahlweise: gebratener Maishähnchenbrust ^{*1,g,%} gebackenem Camembert und Preiselbeeren ^{*a,a1,g,%}	14,00 € 19,50 € 19,50 €
Gemüsenudel- <small>*5,a,a1,i,l,%</small>	taschen an Kürbisragout mit orientalischen Gewürzen, dazu Baby-Blattspinat vegan	16,20 €

Kinderessen wie bei Oma

Fischstäbchen <small>*15,a1,d,g,%</small>	goldgelb gebacken an rahmigem Spinat und Kartoffeln	7,30 €
Hähnchenbrust <small>*a1,g,l,%</small>	gebraten, serviert mit Karotten, Kroketten und einer Jus	7,90 €
Milchreis <small>*3,g,%</small>	mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus	5,20 €

Desserts – so süß und fruchtig

Heiße Liebe Langnese-Eis <small>*1,a,c,l,g,%</small>	3 Kugeln Eiscreme Vanille mit heißen Sauerkirschen, geschlagener Sahne und Schokoladensoße	6,80 €
Kürbistarte <small>*a,a1,c,g,h,h3,%</small>	mit Zwetschgenröster, Walnusskrokant, Zitronenkresse und Joghurteis	8,20 €