

Vorspeisen

Mildes Senfsüppchen von Bautzener Senf
mit Rauchfleisch *€ vier neunzig*

Teltower Rübchensuppe *€ fünf fünfzig*

Rindercarpaccio
mit Parmesanspänen und Salatbukett *€ neun achtzig*

Antipasti Teller mit Fetakäse,
Baguette und Dip *€ acht fünfzig*

oder Portion:

Oliven	€ 1,50
Peperoni	€ 1,50
getrocknete Tomaten	€ 2,00
Grillgemüse	€ 3,00
Kartoffelspalten	€ 3,50

Fetakäse	€ 1,50
Landschinken	€ 3,90
Spanische Salami	€ 3,90

Blattsalate der Saison

KLEIN	GROSS
<i>€ fünf siebenzig</i>	<i>€ acht neunzig</i>

Gemischter Salatteller mit

Hähnchenbruststreifen, Fetakäse, Oliven
und getrockneten Tomaten

oder

Rindfleischstreifen

mit Knoblauch, Paprika und Zwiebeln

oder

„Fläming“ Zander gebraten

€ dreizehn neunzig

Für den kleinen Hunger

Märkische Backkartoffel
mit Sauerrahm und Salatbeilage

€ sechs neunzig

„Fläminger Bauernschmaus“
Kassleraufschnitt mit Bratkartoffeln
und zwei Spiegeleier

€ acht zwanzig

Hauptgänge

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

- geschwenkt in Tomatensauce mit Parmesan
- geschwenkt mit Ratatouillegemüse
- geschwenkt in Pilzrahm mit Parmesan

Bauernfrühstück nach Spreewald Art mit Salatbukett

Pasta Pesto

mit hausgemachtem Basilikumpesto, gebratenem Gemüse und Garnelen

„Fläming“ Zander gebraten
mit Gemüse-Kartoffelstampf und Senfsauce

Forelle „Müllerin Art“
mit Kartoffeln und Salatgarnitur

€ acht neunzig

€ neun neunzig

€ zehn neunzig

€ acht neunzig

€ elf zwanzig

€ zwölf siebzig

€ dreizehn neunzig

RIESENSCHNITZEL

250 Gramm Fleisch vom Susländer Schwein mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur

€ fünfzehn neunzig

„Mittwochs“ zum Super-Spar-Preis
von NUR € elf neunzig

Gegrilltes Rinderhüftsteak

mit Pfannengemüse, Kartoffelecken und Kräutercreme

€ sechzehn fünfzig

Klassisches Cordon bleu

vom Kokländer Hähnchen mit Teltower Rahmgemüse und Dampfkartoffeln

€ fünfzehn neunzig

Nackensteak vom Susländer Schwein

vom Lavagrill mit Kräuterbutter und Kartoffelspecksalat

€ zehn vierzig

Dreierlei Steakteller mit Kräuterbutter

Pommes Frites und Salatbeilage

€ zwölf fünfzig

Medaillons vom Susländer Schwein

mit Champignonrahm und Kartoffelecken

€ fünfzehn siebzig

Dessert

Hausgemachte Waffeln
mit Waldbeeren und Sahne

€ fünf neunzig

Schokoladensoufflé
mit Vanilleeis und Sahne

€ fünf neunzig



**Das Team vom
Hotel & Restaurant Weisser Schwan
in Zossen wünscht Ihnen
einen recht guten Appetit**