



Speisekarte | food menu

Küchenzeiten | kitchen times

Montag – Samstag: 17.00 Uhr–20:30 Uhr
Monday – Saturday: 05.00 p.m. –08.30 p.m.



Vorspeisen
starters

Kleiner Beilagensalat

Wildkräutersalat | Gurken | Tomaten | Radieschen
Kresse | Dressing

small side salad

wild herb salad | cucumbers | tomatoes | radish
cress | dressing

6,90 €

„Beef Tatar“ vom Weiderind

Essiggurken | Zwiebel | Kapern | Butter | Bauernbrot

“Beef Tatar” from pasture-raised beef

pickles | onion | capers | butter | farmhouse bread

17,90 €

Suppen
soups

Rinder Consommé

Eierstich | Gemüsewürfel | Markklößchen

beef consommé

savory egg custard | diced vegetables
bone marrow

7,90 €

Kürbis Cremesuppe

Geröstete Kürbiskerne

cream of pumpkin soup

roasted pumpkin seeds

8,50 €

Vegetarische / Vegane Hauptgänge
vegetarian / vegan main courses

Pilzrisotto

Gebratene Pilze | Wildkräuter | Gehobelter Parmesan

mushroom risotto

sautéed mushrooms | wild herbs | shaved parmesan

16,90 €

Vegane Pasta

Cashew-Paprikasauce | Geröstete Cashew | Rucola | Cocktailtomaten

vegan pasta

cashew-pepper sauce | roasted cashews | arugula | cherry tomatoes

16,90 €

Hauptgänge
main courses

Platzhirsch Salat

Wildkräutersalat | Rucola | Lollo Rosso | Radicchio
Cocktailtomaten | Kern-Mix | Himbeerdressing

Platzhirsch salad

wild herbs salad | arugula | lollo rosso | radicchio
cherry tomatoes | seed mix | raspberry dressing

14,90 €

- | | |
|--|---------|
| + Gebratener Kabeljau mit Kürbis-Apfel-Chutney
pan-seared cod with pumpkin-apple chutney | 10,90 € |
| + Marinierte Hähnchenstreifen mit Preiselbeeren
marinated chicken strips served with lingonberries | 7,50 € |
| + Gambas im Pankomantel mit Ingwer
crispy panko-fried prawns with ginger | 7,90 € |

Roastbeef vom Argentinischen Rind

220g Rumpsteak
Kräuterbutter | Pfannengemüse
Rosmarinkartoffeln

argentine roast beef

220g steak
herb butter | sautéed vegetables
rosemary potatoes

34,90 €

Wiener Schnitzel

Zitronensäcken | Preiselbeeren
Kartoffel-Gurkensalat

Wiener Schnitzel

wrapped lemon wedge | lingonberries
potato-cucumber salad

28,90 €

Burger „Platzhirsch“

Kartoffel-Bun | Beef-Patty 180g | Bacon | Senf
Salat | Tomaten | Essiggurken | Cheddar-Käse | Steakhouse Pommes

burger „Platzhirsch“

potato bun | beef patty 180g | bacon | mustard
lettuce | tomatoes | pickles | cheddar cheese | steakhouse fries

25,90 €

Hauptgänge
main courses

„Rhöner Charme“ Schnitzel vom Schwein

Lauch-Speck | Schnittlauch | Kräuterschmand | Steakhouse Pommes

“Rhöner Charme” pork schnitzel

leek | bacon | chives | herb sour cream | steakhouse fries

18,90 €

Gebratener Kabeljau

Petersilienöl | Kartoffel-Karotten-Pastinakenstampf

pan-fried cod

parsley oil | mashed potatoes with carrots and parsnips

25,90 €

Kalbsleber „Berliner Art“

Bratenjus | Äpfel-Zwiebeln | Kartoffelstampf

calf's liver “Berlin Style”

roast jus | apple and onions | mashed potatoes

25,90 €

Süßer Abschluss

dessert

Bienenstich im Weckglas mit Blaubeersorbet

bee sting cake in a jar with blueberry sorbet

8,90 €

Für unsere kleinen Gäste
for our small guests

Kinder-Nudeln
Tomatensauce | Pasta

children's pasta
tomato sauce | pasta

8 €

Kinder-Schnitzel
Schnitzel vom Schwein | Steakhouse Pommes

children's escalope
pork schnitzel | steakhouse fries

10 €



Wenn wir Allergene und/oder Zusatzstoffe verwenden,
finden Sie diese hier.

If we use allergens and/or additives,
you will find them here.