



zum Essen, zum Schlafen ...  
*zum Baggernpuhl*



*Apéritifs*

---

Martini Bianco	4,50 Euro
Campari Orange	5,20 Euro
Apérol Spritz	5,20 Euro
Aperitivo Rosata Spritz	4,50 Euro
Holunderblüten Sekt	3,50 Euro



*Vorher...*

---

<b>Tomaten-Mozzarella-Suppe</b> mit Basilikumpesto & Croutons	5,50 Euro
<b>Caprese</b> Strauchtomate, Mozzarella, Basilikumpesto & Rucola	5,50 Euro
<b>Würzfleisch</b> mit Käse gratiniert	5,50 Euro
<b>kleiner gemischter Salat</b>	5,50 Euro
<b>großer Frühlingssalat</b> bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika & Vinaigrette	8,50 Euro
mögen Sie dazu <b>gebratene Hähnchenbruststreifen...</b>	+4,00 Euro



## Fleisch

<b>Steak vom Wachower Rind</b> dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln mit buntem Blattsalat und roter Beete	18,50 Euro
<b>knuspriges Baggernschnitzel</b> mit frischen Rahmchampignons aus dem Havelland und hausgemachten Kräuterkroketten	13,90 Euro
<b>gebratene Hähnchenbrust</b> an fruchtigem Tomaten-Nudelreis	13,50 Euro
<b>Rahmgeschnetzertes</b> mit Zwiebeln und Champignons, dazu Kartoffeln	12,50 Euro
<b>geschmorte Geflügelleber</b> mit Zwiebel- und Apfelingeln, dazu Kartoffelstampf	11,90 Euro
<b>saftiger Burger</b> mit Rindfleisch, Tomate, Gurke, Käse & Pommes	10,90 Euro

## Fisch

<b>gebratener Wildlachs</b> auf Tagliatelle mit Blattspinat	18,50 Euro
<b>auf der Haut gebratener Saibling</b> mit Meerrettich-Stampf und frischem Gemüse	16,90 Euro

## Veggi

<b>Tagliatelle mit Blattspinat in Rahm</b> verfeinert mit gerösteten Sonnenblumenkernen	10,50 Euro
<b>krosse Reibekuchen</b> mit frischem Gemüse	8,50 Euro
<b>Pellkartoffeln</b> mit Kräuterquark	8,50 Euro

## für den kleinen Hunger

<b>Currywurst</b> mit Pommes	8,50 Euro
<b>Brotzeit</b> Salami, Schinken, Käse, Butter, saure Gurke, rote Beete	8,50 Euro



zum Essen, zum Schlafen ...  
zum **Baggernpuhl**



*für die Lütten... (bis 12 Jahren)*

---

tomatiger <b>Nudelreis</b>	5,50 Euro
<b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus	5,50 Euro
<b>Hähnchennuggets</b> mit Kartoffelstampf und frischem Gemüse	6,50 Euro



*nachher...*

---

<b>Rote Grütze</b> mit Vanillesoße oder Vanilleeis	4,50 Euro
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis	5,50 Euro
<b>Soufflé</b> mit flüssigem <b>Schokokern</b> und einer Kugel Vanilleeis	5,90 Euro
<b>Mascarpone</b> mit karamellisierten Birnenstückchen und einer Sahnehaube	5,50 Euro

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen gern auch als kleine Portion mit einem Nachlass von 20% auf den angegebenen Preis.

---

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“