

Vorspeisen

Vegetarische Frühlingsrolle
auf Pflaumen-Ingwerdip mit marinierter Gurke EUR 8,50

Tafelspitzsülze
mit Wasabiremoulade und Süßkartoffelchips EUR 9,80

Carpaccio vom Rind
mit gebratenen Pilzen, Parmesan und frittierten Salbei EUR 11,80

„Variation von der Fläming Forelle“
Forellenpraline, Räucherfischsüppchen und Tatar von
der Forelle

Gutshoffavorit EUR 9,90

Blätterteighähnchen
auf Bärlauchpesto an Mango-Chutney EUR 9,00

Suppen u.a.

Hokkaidokürbiscremesüppchen
mit Amarettosorbet EUR 5,50

Cappuccino
von Kartoffeln und Brunnenkresse
mit Scampitempura EUR 5,50

Salate

Ruccolasalat

mit frischen Gutshofkräutern,
gebratener Portweinentenleber und Dijoner Senfdressing EUR 11,50

Pfeffersteaksalat

kleine Pfeffersteaks vom Weidenochsen.
bunter Herbstsalat und gerösteten Zwiebeln EUR 11,50

Krustentiersalat

Gartensalate mit Thai Vinaigrette,
scharf angebratenen Scampis und Mango-Chutney EUR 11,50

Pasta und mehr

Gutshofpasta

Penne Regate mit Filetstreifen in Orangen-Chili-Sauce,
mit Nüssen, Ingwer und Rosinen EUR 9,80

Getrüffelte Tagliolini

mit Pilzen der Saison und Kaninchensugo EUR 12,50

Pasta Scampi

Spagettini mit gegrillten Scampi
und Calamaretti in Limettencreme EUR 12,50

Elsässer Flammkuchen
der Klassiker mit Creme fraîche, Speck (ABK),
Zwiebeln und Lauch EUR 8,90

Vegetarischer Flammkuchen
mit mediterranem Gemüse, Oliven,
getrockneten Tomaten und Parmesan Käse EUR 9,50

Griechischer Flammkuchen
mit Tzaziki, Gurke, Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven,
Pepperoni und hauchdünnen Steakstreifen EUR 11,50

Hauptgänge

BBQ Spare Ribs
in Honig-Chili-Marinade mit Patatas bravas,
Sauerrahm, pikanter Salsa und Salatbeilage EUR 14,50

Hirschschulter
in Burgunder gegart, mit Wirsinggemüse,
und Maisplätzchen EUR 16,50

Rumpsteak „Strindberg“
mit Zwiebel Senf Kruste, Bratkartoffeln
und Salat EUR 18,50

Gutsherrenplatte
Geflügelbrust, Rindsmedaillon und Schweinefilet mit
Champignonrahmsauce, überbackenem Broccoli,
Preiselbeer-Birnen-Panachee und Kartoffelkrapfen EUR 16,00

Brandenburger Landente
mit Rot- und Grünkohl, dazu gefüllte Kartoffelklöße **EUR 15,50**

Fläming-Forelle „Müllerin Art“
mit Sahne-Gurkensalat und Butterkartoffeln **EUR 14,50**

Kabeljau
mit Pancetta auf Apfel-Meerrettichrisotto
und tourniertem Gemüse **EUR 15,50**

„Fläming Schwert“

Nach Tradition der Fläming Schlossherren wird bestes mariniertes Fleisch würzig am Spieß gegrillt und mit ausgewählten reichhaltigen Beilagen serviert. Gereiftes Fleisch von Freilandrindern, Geflügel im Speckmantel (AK), Jungschwein, Maispoularde, Salat, Wurzelgemüse und Bratkartoffeln mit verschiedenen Dips

EUR 17,50

Dessert

Gebackene Apfelringe
mit Vanillesauce und Rosinen EUR 4,80

Graf Waldersee Speise

Very special

Dieses Rezept wurde vor 100 Jahren hier auf dem Gutshof Glien als Dessert zubereitet.

Überreicht hat uns dies Elisabeth Grote. Die Enkelin der damaligen Mamsell Elsbeth Herzog. Sie hat hier vor 100. Jahren für das Wohl der Familie von Tschirschky gesorgt.

EUR 5,50

Creme Brulée
von der Tonkabohne mit Waldbeeren EUR 5,00

Käseauswahl 3 Sorten EUR 7,80

Käseauswahl 5 Sorten EUR 9,80

A	Konservierungsstoff	E 250
B	Konservierungsstoff	E 251
C	Konservierungsstoff	E 252
D	Konservierungsstoff	E 124
E	Konservierungsstoff	E 301
F	Konservierungsstoff	E 450
G	Konservierungsstoff	E 621
H	Emulgator	E 471
I	Stabilisatoren	E 410, E 401, E 412, E 407
J	Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
K	Buchenholzrauch	