

# TOPF & PFANNE

GEMEINSAM ESSEN ERLEBEN

Bei Topf & Pfanne servieren wir Köstliches aus der Genussregion Ruppin. Sie bedienen sich selbst aus Schüsseln und Schalen – ein herrlich kommunikatives, regionales und vielseitiges Essen wie unter Freunden. Die Übersicht zeigt was auf den Tisch kommen kann – gern können Sie Speisen streichen oder Favoriten markieren, um den Rest kümmern wir uns. Ganz gewiss wird jeder satt.

55 € pro Person



## VORSPEISEN

Wildkräutersalat „Natur“  
Carpaccio vom Havelland-Rind  
Tatar vom Havelland-Rind  
Tomate-Mozzarella mit Rucola und Pesto

## SUPPE

Saisonale Tagessuppe



## GEMÜSE

Gebackene Strauchtomaten  
Knackfrisches Pfannengemüse  
Gebratene Champignons mit roten Zwiebeln  
Glasiertes Karotten-Spitzkohl-Gemüse mit karamellisierten Haselnüssen  
In Portwein geschmortes Zwiebelgemüse  
Fenchelgemüse in Olivenöl-Limonensud  
Gurken-Dill-Salat  
Saisonales Marktgemüse

## FLEISCH

Entrecôte  
Rumpsteak  
Hüftsteak  
Ruppiner Weidelammkotelette  
Suprême vom märkischen Landhuhn  
Duroc-Schweinekarree

Zum Fleisch servieren wir Kräuter-Gewürzbutter und Bratenjus.

## FISCH

Zippelsförder Regenbogenforelle  
Ruppiner Zanderfilet  
Zippelsförder Bachsaiblingsfilet / Lachsforellenfilet, gedünstet  
Ruppiner Hechtkotelette  
Ruppiner Barsch / Rotfeder

Zum Fisch servieren wir Zitronen-Estragon-Butter und Fisch-Velouté.

## BEILAGEN

Rosmarin-Kartoffeln  
Kartoffelstampf mit Zwiebellauch und halbdgetrockneten Tomaten  
Backkartoffel „Kalena“ mit Kräutersauerrahm  
Bratkartoffeln mit Rauchspeck und Zwiebeln  
Tagliatelle mit Rucola-Pesto und Kirschtomaten

## GETRÄNKE 35 € pro Person\*

Mineralwasser  
Softgetränke  
Fruchtsäfte vom Linumer Landhof  
Kaffee- und Teespezialitäten  
Radeberger  
Schöffelhofer Weizenbier  
Märkischer Landmann Schwarzbier  
Weißwein Hausmarke  
Rotwein Hausmarke

\* für 3 Stunden; jede weitere Stunde 10 €; Stand 01.10.2024; Preisänderungen vorbehalten