

## SCHUSTERS KLASSIK BURGER

200g<sup>1</sup> pures saftiges Rindfleisch  
kombiniert mit einem rustikalen Brötchen und belegt mit gebratenem  
Bacon, hausgemachter Burgersauce, Cheddar-Käse, roten Zwiebeln,  
frischem Rucola und Tomaten.

15,90

...mit Steakhouse Pommes frites

17,90

...mit Süßkartoffel Pommes frites

18,90

(auch vegetarisch  oder vegan  möglich)



## SABINCHENS BURGER

180g<sup>1</sup> saftiges Hühnerbrustfilet  
auf einem rustikalen Brötchen, belegt mit frischem Rucola, getrockneten  
und frischen Tomaten, hausgemachter Burgersauce und  
Wasserbüffelmozzarella aus Jüterbog.

15,90

...mit Steakhouse Pommes frites

17,90

...mit Süßkartoffel Pommes frites

18,90

## NICKERT BURGER

180g<sup>1</sup> gegrilltes Filet von der Lachsforelle aus Locktow auf einem rustikalen  
Brötchen mit Guacamole, Seegrass-Salat, roten Zwiebeln  
und Lollo Rosso Salat.

17,90

...mit Steakhouse Pommes frites

19,90

...mit Süßkartoffelpommes

20,90

Sehr geehrte Gäste,

alle Speisen und Getränke können geringe branchenübliche Spuren, z.B. Spuren von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene verarbeiten. In unserer Allergiespeisekarte, die Sie gerne bei unserem Servicepersonal einsehen können, sind bei allen Speisen und Getränken nur die Allergene gekennzeichnet, die laut Rezeptur aufgeführt sind.

1 Rohgewichtangabe

2 mit Konservierungsstoffen

3 geschwefelt

4 mit Farbstoff

5 mit Antioxidationsmittel

6 mit Süßungsmittel

7 koffeinhaltig

8 chininhaltig



## SPEZIALITÄT DES HAUSES - WASSERBÜFFELMOZZARELLAROLLE GEFÜLLT MIT PARMASCHINKEN, FRISCHEN TOMATEN UND RUCOLA

Es hat sich herumgesprochen, dass zwischen dem saftigen Büffelmilchmozzarella und dem gleichnamigen Kuhmilchimitat geschmackliche Welten liegen. Die zart aromatische Geschmacksnote der Büffelmilch ergibt sich aus den von der Kuhmilch abweichenden Anteilen an Inhaltsstoffen. Darüber hinaus werden von vielen Liebhabern der sehr niedrige Cholesteringehalt, der hohe Kalzium- sowie Vitamingehalt der Büffelmilch hoch geschätzt.

Die Verarbeitung der Büffelmilch erfolgt in der hofeigenen Käserei von Bobalis in Jüterbog. Es werden grundsätzlich keine Konservierungsstoffe und Stabilisatoren verwendet.



Sehr geehrte Gäste,  
alle Speisen und Getränke können geringe branchenübliche Spuren, z.B. Spuren von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene verarbeiten. In unserer Allergiespeisekarte, die Sie gerne bei unserem Servicepersonal einsehen können, sind bei allen Speisen und Getränken nur die Allergene gekennzeichnet, die laut Rezeptur aufgeführt sind.

1 Rohgewichtangabe  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 geschwefelt

4 mit Farbstoff  
5 mit Antioxidationsmittel  
6 mit Süßungsmittel

7 koffeinhaltig  
8 chininhaltig

## FÜR VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

Tomatensuppe 	5,50
Soljanka nach Art des Hauses	5,90
Backkartoffel mit Sour Cream 	5,90
Hausgemachtes Würzfleisch mit Baguette	6,90
Schusters Flammkuchen mit Sour Cream, Speck und Zwiebeln	10,90
Sabinchens Flammkuchen mit Sour Cream Rucola und Tomaten 	12,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Baguette 	7,80
Gebratene Peperonie <sup>4,5</sup>  mit Knoblauchdip 	7,80
Vier Riesengarnelen in Knoblauch-Chilisauce mit Baguette	11,50
Wasserbüffelmozzarellarolle <b><u>Spezialität des Hauses</u></b> Mozzarella vom Wasserbüffel gefüllt mit Tomaten, Parmaschinken und Rucola, dazu Baguette	
Portion zum Sattwerden (4 Scheiben)	19,80
Portion als Vorspeise (2 Scheiben)	9,90

Sehr geehrte Gäste,  
alle Speisen und Getränke können geringe branchenübliche Spuren, z.B. Spuren von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene verarbeiten. In unserer Allergiespeisekarte, die Sie gerne bei unserem Servicepersonal einsehen können, sind bei allen Speisen und Getränken nur die Allergene gekennzeichnet, die laut Rezeptur aufgeführt sind.

1 Rohgewichtangabe  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 geschwefelt

4 mit Farbstoff  
5 mit Antioxidationsmittel  
6 mit Süßungsmittel

7 koffeinhaltig  
8 chininhaltig

## UNSER FISCH - IMMER FRISCH AUS DEM FLÄMING QUALITÄT AUS TRADITION!

Regenbogenforelle, Goldforelle, Lachsforelle, Bachsaibling und vieles mehr, herangezogen im Fläming. Die hervorragende Frischwasserqualität bietet die besten Bedingungen für eine naturbelassene Aufzucht und einen hervorragenden Geschmack!



Forellenanlage Locktow  
Mühlenstraße 8a  
14806 Locktow  
Tel.: 0160/2292079



Sehr geehrte Gäste,  
alle Speisen und Getränke können geringe branchenübliche Spuren, z.B. Spuren von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene verarbeiten. In unserer Allergiespeisekarte, die Sie gerne bei unserem Servicepersonal einsehen können, sind bei allen Speisen und Getränken nur die Allergene gekennzeichnet, die laut Rezeptur aufgeführt sind.

1 Rohgewichtangabe  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 geschwefelt

4 mit Farbstoff  
5 mit Antioxidationsmittel  
6 mit Süßungsmittel

7 koffeinhaltig  
8 chininhaltig

## LAMM AUS NEUSEELAND

Lammfilet an deftigen grünen Bohnen,  
Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln 25,90

## UNSERE STEAKS AUS AMERIKA

Alle unsere Steaks werden mit Kräuterbutter und  
Steakhouse Pommes frites gereicht.

**Filetsteak (US Beef)**  
Das edelste Stück vom Rind 200<sup>1</sup> g = 38,90

**Rumpsteak (US Beef)**  
Typischer Fettrand, kräftig im Geschmack 300<sup>1</sup> g = 35,90

**Pfeffersteak (US Beef)**  
Mit grobem Pfeffer gebratenes Rumpsteak und  
gebratene Zwiebeln 300<sup>1</sup> g = 36,90

**Amerika trifft den Fläming**  
Rumpsteak mit gebratenem Lachsforellenfilet 300<sup>1</sup> g = 40,90

**Gebratene Rinderfiletspitzen** auf gerahmten Champignons  
mit Bandnudeln und Parmesan 22,90

Sehr geehrte Gäste,  
alle Speisen und Getränke können geringe branchenübliche Spuren, z.B. Spuren von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene verarbeiten. In unserer Allergiespeisekarte, die Sie gerne bei unserem Servicepersonal einsehen können, sind bei allen Speisen und Getränken nur die Allergene gekennzeichnet, die laut Rezeptur aufgeführt sind.

1 Rohgewichtangabe  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 geschwefelt

4 mit Farbstoff  
5 mit Antioxidationsmittel  
6 mit Süßungsmittel

7 koffeinhaltig  
8 chininhaltig

## FISCHGERICHTE AUS DEM FLÄMING

Lachsforellenfilet mit deftigen grünen Bohnen  
und Rosmarinkartoffeln 20,90

## MEDITERRANE GARNELEN

Acht Riesengarnelen in Knoblauch-Chilisauce mit  
Baguette, Wildkräutersalat und Mangodressing 22,90

## WILDKRÄUTERSALATE

Bestandteile unserer Wildkräutersalate:

Tatsoi (nussiger Geschmack), Roter Mangold, Mizuna (erinnert an Rucola), Babyspinat,  
Roter Senf, Roter Sauerampfer, Landcress

Kleiner Wildkräutersalat 	8,50
Großer Wildkräutersalat 	11,90
...mit gebratenen Rinderfiletspitzen	19,50
...mit gebratenen Geflügelfiletstreifen	15,90

Sie können zu allen Salaten zwischen unserem Joghurt-,   
Mango- oder Johannisbeerdressing  wählen.

Sehr geehrte Gäste,  
alle Speisen und Getränke können geringe branchenübliche Spuren, z.B. Spuren von Allergenen enthalten, da wir eine offene  
Produktionsstätte sind und alle Allergene verarbeiten. In unserer Allergiespeisekarte, die Sie gerne bei unserem Servicepersonal  
einsehen können, sind bei allen Speisen und Getränken nur die Allergene gekennzeichnet, die laut Rezeptur aufgeführt sind.

1 Rohgewichtangabe  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 geschwefelt

4 mit Farbstoff  
5 mit Antioxidationsmittel  
6 mit Süßungsmittel

7 koffeinhaltig  
8 chininhaltig

## SCHUSTERS KLASSIKER

Geschmorte Ochsenbäckchen mit hausgemachtem Kartoffelstampf und deftigen grünen Bohnen	23,90
Steak vom Schweinerücken mit Würzfleisch und Käse überbacken und Steakhouse Pommes frites	19,90
Brokkoliröschen im Backteig, mit Frischkäse gefüllte Kartoffelpastetchen und Wildkräutersalat 	18,90
Fagottini - In Olivenöl geschwenkte Nudelteigblüten gefüllt mit Tomate und Basilikum auf Zuckerschoten, Kirschtomaten und getrockneten Tomaten 	18,90
Schweinesteak mit Leber, gebratenen Zwiebeln und Steakhouse Pommes frites	19,90
Hähnchenbrustfilet in Parmesankruste mit Bandnudeln und Tomatensoße	16,90
Schweineschnitzel mit deftigen grünen Bohnen und Steakhouse Pommes frites	17,90
Schweineleber mit Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelstampf	15,80

Zu allen Gerichten können Sie gerne einen Beilagensalat für 6,90 bestellen.

Sehr geehrte Gäste,  
alle Speisen und Getränke können geringe branchenübliche Spuren, z.B. Spuren von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene verarbeiten. In unserer Allergiespeisekarte, die Sie gerne bei unserem Servicepersonal einsehen können, sind bei allen Speisen und Getränken nur die Allergene gekennzeichnet, die laut Rezeptur aufgeführt sind.

1 Rohgewichtangabe  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 geschwefelt

4 mit Farbstoff  
5 mit Antioxidationsmittel  
6 mit Süßungsmittel

7 koffeinhaltig  
8 chininhaltig

## SABINCHENS NACHTISCH

Frisch gebackene Quarkbällchen mit Vanilleeis 	7,50
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Sahne 	7,90
Hausgebackenes warmes Obst-Küchlein mit Butterstreusel, Vanilleeis & Sahne 	6,90
Panna Cotta mit Himbeerpüree 	4,90

### **Dessertvariation**

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern an frischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne trifft Panna Cotta mit Himbeerpüree 	12,90
--	-------

## APERITIF UND SEKT

Sabinchens Spritz		6,90
Aperol Spritz		6,90
The Duke Gin aus München mit Thomas Henry Tonic Water		9,90
TIMs Gin mit Thomas Henry Tonic Water		9,90
Hugo /Bernd (alkoholfrei)		6,90
Lillet Wild Berry		6,90
Apple Pie (Apfelsaft / Weißwein / Apfelkuchensirup)		6,90
Rotkäppchen Sekt trocken / rosé	0,1 l	3,90
Rotkäppchen Sekt halbtrocken	0,1 l	3,90
Rotkäppchen Sekt mild	0,1 l	3,90
Rotkäppchen Sekt Alkoholfrei	0,1 l	3,90
Scavi & Ray Prosecco / Rosato	0,1 l	4,60

Sehr geehrte Gäste,  
alle Speisen und Getränke können geringe branchenübliche Spuren, z.B. Spuren von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene verarbeiten. In unserer Allergiespeisekarte, die Sie gerne bei unserem Servicepersonal einsehen können, sind bei allen Speisen und Getränken nur die Allergene gekennzeichnet, die laut Rezeptur aufgeführt sind.

1 Rohgewichtangabe  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 geschwefelt

4 mit Farbstoff  
5 mit Antioxidationsmittel  
6 mit Süßungsmittel

7 koffeinhaltig  
8 chininhaltig

## BIERE VOM FASS

Herforder Premium Pils	0,30 l	3,60
	0,40 l	4,40
Jever Pils	0,30 l	3,60
	0,40 l	4,40
Bad Belziger Burgbräu Spezial	0,30 l	3,90
	0,50 l	5,50
Fläminger Hefeweizen	0,30 l	3,90
	0,50 l	5,50

## FLASCHENBIER

Heineken 0,0	0,33 l	3,60
Berliner Weiße „rot“/„grün“ <sup>4,6</sup>	0,33 l	4,10
Weißbier Dunkel	0,50 l	4,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50 l	4,50
Erdinger Grapefruit alkoholfrei	0,33 l	3,60

Sehr geehrte Gäste,  
alle Speisen und Getränke können geringe branchenübliche Spuren, z.B. Spuren von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene verarbeiten. In unserer Allergiespeisekarte, die Sie gerne bei unserem Servicepersonal einsehen können, sind bei allen Speisen und Getränken nur die Allergene gekennzeichnet, die laut Rezeptur aufgeführt sind.

1 Rohgewichtangabe  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 geschwefelt

4 mit Farbstoff  
5 mit Antioxidationsmittel  
6 mit Süßungsmittel

7 koffeinhaltig  
8 chininhaltig

## SÄFTE UND ALKOHOLFREIES 0,2 L

Apfelsaft naturtrüb		2,80
Orangensaft		2,80
Grapefruitsaft		3,80
Bananennektar		2,80
Kirschnektar		2,80
Ananassaft		2,80
Mangosaft		3,80
Apfelschorle		3,10
Johannisbeerschorle	0,33l	4,20
Fritz Rhabarberschorle	0,33l	4,20
Fritz Kola <sup>4,7</sup>	0,33 l	4,20
Fritz Kola ohne Zucker <sup>4,6,7</sup>	0,33 l	4,20
Fritz Limo Orange <sup>5</sup>	0,33 l	4,20
Fritz Limo Zitrone <sup>5</sup>	0,33 l	4,20
Fritz Mischmasch	0,33 l	4,20
Rixdorfer Fassbrause	0,33 l	4,20
Malztrunk alkoholfrei („Malzbier“)	0,33 l	4,20
Purezza Premium Tafelwasser still und spritzig	0,35 l	2,90
Purezza Premium Tafelwasser still und spritzig	0,75 l	5,50
Thomas Henry Tonic <sup>8</sup>		3,30
Bad Liebenwerder Ginger Ale <sup>4</sup>		3,30

Sehr geehrte Gäste,

alle Speisen und Getränke können geringe branchenübliche Spuren, z.B. Spuren von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene verarbeiten. In unserer Allergiespeisekarte, die Sie gerne bei unserem Servicepersonal einsehen können, sind bei allen Speisen und Getränken nur die Allergene gekennzeichnet, die laut Rezeptur aufgeführt sind.

1 Rohgewichtangabe

2 mit Konservierungsstoffen

3 geschwefelt

4 mit Farbstoff

5 mit Antioxidationsmittel

6 mit Süßungsmittel

7 koffeinhaltig

8 chininhaltig

## OFFENE WEISSWEINE 0,2 L

Deutschland | Pfalz | **Riesling Qualitätswein** | trocken  
*Gimmeldinger Meerspinne, Weinbiet* 6,50

Frankreich | **Chardonnay** | trocken  
*L'Esprit de Mistral* 6,50

Deutschland | Mosel | **Riesling Qualitätswein** | halbtrocken  
*Zeltinger Himmelreich, Weinhaus J. & H. Selbach* 7,50

Deutschland | Nahe | **Bacchus Qualitätswein** | lieblich  
*Schneekloth & Söhne* 7,50

## FLASCHENWEINE WEISS

Deutschland | Saale-Unstrut | **Weißburgunder Qualitätswein** | trocken  
*Weingut Bernard Pawis* 27,90

Deutschland | Rheingau | **EDITION Riesling Qualitätswein** | feinherb  
*Schloss Vollrads* 31,90

Deutschland | Sachsen | **Pinot Blanc Qualitätswein** | trocken  
*Weinhaus Prinz zur Lippe* 26,90

Deutschland | Pfalz | **Gelber Muskateller Qualitätswein** | feinherb  
*Weingut Lergenmüller* 26,90

Sehr geehrte Gäste,  
alle Speisen und Getränke können geringe branchenübliche Spuren, z.B. Spuren von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene verarbeiten. In unserer Allergiespeisekarte, die Sie gerne bei unserem Servicepersonal einsehen können, sind bei allen Speisen und Getränken nur die Allergene gekennzeichnet, die laut Rezeptur aufgeführt sind.

1 Rohgewichtangabe  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 geschwefelt

4 mit Farbstoff  
5 mit Antioxidationsmittel  
6 mit Süßungsmittel

7 koffeinhaltig  
8 chininhaltig

## OFFENE ROTWEINE 0,2 L

Frankreich   <b>Cabernet Sauvignon</b>   trocken <i>L'Esprit de Mistral</i>	6,50
Spanien   <b>Rioja Tinto Barrica DOC</b>   trocken <i>Bodegas Primicia</i>	7,90
Deutschland   Pfalz   <b>Dornfelder Qualitätswein</b>   halbtrocken <i>Weingut Villa J.L. Wolf</i>	7,50
Deutschland   Pfalz   <b>Portugieser Qualitätswein</b>   lieblich <i>Weingut Karl Pfaffmann</i>	7,50

## FLASCHENWEINE ROT

Deutschland   Saale-Unstrut   <b>Blauer Zweigelt D.Q.W.</b>   trocken <i>Weimarer Poetenweg</i>	26,90
Deutschland   Sachsen   <b>Rotweincuvée „Friederike“ Qualitätswein</b>   trocken <i>Weinhaus Prinz zur Lippe</i>	26,90

Sehr geehrte Gäste,  
alle Speisen und Getränke können geringe branchenübliche Spuren, z.B. Spuren von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene verarbeiten. In unserer Allergiespeisekarte, die Sie gerne bei unserem Servicepersonal einsehen können, sind bei allen Speisen und Getränken nur die Allergene gekennzeichnet, die laut Rezeptur aufgeführt sind.

1 Rohgewichtangabe  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 geschwefelt

4 mit Farbstoff  
5 mit Antioxidationsmittel  
6 mit Süßungsmittel

7 koffeinhaltig  
8 chininhaltig

Spanien | **Baron de Ley** | trocken  
*Rioja Reserva D.O.Ca.* 34,90

Chile | Aconcagua | **Merlot** | trocken  
*Errazuriz Estate* 28,90

### OFFENER ROSÉWEIN 0,2 L

Südafrika | Breddekloof wo | **Pinotage Rosé** | trocken  
*Cape Bridge* 6,90

### FLASCHENWEIN ROSÉ

Deutschland | Sachsen | **Rose Qualitätswein** | trocken  
*Weingut Schloß Proschwitz, Prinz zur Lippe* 31,90

Sehr geehrte Gäste,  
alle Speisen und Getränke können geringe branchenübliche Spuren, z.B. Spuren von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene verarbeiten. In unserer Allergiespeisekarte, die Sie gerne bei unserem Servicepersonal einsehen können, sind bei allen Speisen und Getränken nur die Allergene gekennzeichnet, die laut Rezeptur aufgeführt sind.

1 Rohgewichtangabe  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 geschwefelt

4 mit Farbstoff  
5 mit Antioxidationsmittel  
6 mit Süßungsmittel

7 koffeinhaltig  
8 chininhaltig