



*Liebe Gäste,*

*Herzlich Willkommen im Restaurant Cafe Huber*

*Wir, Christina & Thorsten, haben das bereits bestehende  
Cafe Huber im Jahr 2012 von unserem Vorgänger  
Hermann Huber übernommen und führen das Cafe mit  
frischen Kuchen und Torten fort.*

*Zusätzlich präsentieren wir Ihnen unsere moderne  
Landhausküche von mittags bis abends.*

*Frisch, seasonal und köstlich versteht sich.*

*Wir verwenden ausschließlich frische Produkte,  
keine Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker.*

*Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,  
fragen Sie gerne unser Servicepersonal  
nach unserer Allergienkarte.*

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend bei uns und  
lassen Sie es sich gut schmecken.*

*Ihr Team vom Restaurant Cafe Huber*



## *Hubers Tapasvariation*

*Keine Köstlichkeiten in Schälchen auf einem Holzbrett serviert:*

*Gebackene Waldpilzsäckchen* 4,10€

*auf Kräuterschmand und Kresse*

*Geschmolzene Kartoffelgnocchi* 4,20€

*mit Ruccola und Parmesan*

*Sautierte Gambas* 5,50€

*mit Knoblauch, Tomate und Krabbenchips*

*Wurstsalat* 4,10€

*mit Essiggurke und roten Zwiebeln*

*Hähnchenspieß mit Erdnussauce* 4,20€

*Gebackene Frühlingsrolle auf Sweet-chili Dip* 4,30€

*Keine Rinderfleischpflanzerl* 4,20€

*auf Joghurt-Gurkensalat & Süßkartoffelchip*

*Nadelbohnenalat* 4,40€

*mit Speck und Matjesfilet*

*Vorspeise für eine Person: 2-3 Stück, Hauptgang 4-5 Stück*

*Spezial für 3-4 Personen als Vorspeise* 32,90€

*Dreierlei Gratiniertes:* 4,50€

*Baguette mit Speck und Frühlingslauch,*

*Baguette mit Knoblauch-Käse und Bruscetta*



## Vorspeisen

*Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesanspänen* 14,50€

*Carpaccio vom Yellow fin Thunfisch* 14,50 €  
*mit Thaibasilikum mariniert*

*„Dennersalat“ mit gratiniertem Ziegenkäse, Thymianhonig &  
überbackenem Lauchzwiebel-Speckbrot*

*Vorspeisenportion* 8,50€      *Hauptgangportion* 12,50€

*Asiatisches Lachstatar mit buntem Salat, Wasabicreme und Sesam*

100g 13,50€      200g 19,50€

*Tatar vom bayrischen Rind mit Toastscheiben, Thayennepfeffer,  
Zwiebeln, Eigelb, Cognac, Kapern, Essiggurken & Schnittlauch*

100g 14,50€      200g 21,50€

*Mittlerer gemischter Salat* 6,50€

*Großer gemischter Salat mit gebackenen Frühlingsrossen* 10,80€

*mit gebackenen Gambas* 15,50€

## Suppe

*Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl* 6,50€

*mit Streifen vom geräuchertem Lachs*

*Rinderkraftbrühe* 5,50€

*mit hausgemachten Markköschen & Gemüse*



## *Fisch*

- Hausgemachte Nudeln mit Wildsachs & Gamba* 17,50€  
*Paprikagemüse, Tomaten und frischem Basilikum*
- Forelle Müllerin mit zersassener Butter,* 16,50€  
*Petersilienkartoffeln und Blattsalaten*
- Gegrillte Fischplatte (täglich wechselnd)* 21,50€  
*mit gegrilltem Gemüse*

## *Fleisch*

- Gegrilltes Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce mit* 17,90€  
*Röstkartoffeln, Röstzwiebeln und gemischtem Salat*
- Kalbsleber „Berliner Art“ mit* 16,50€  
*glasierten Apfelscheiben, Zwiebelsauce und Kartoffelpüree*
- In Butterschmalz gebackenes Cordon Bleu* 15,50€  
*vom Schwein mit Erbsen & Karotten und Pommes*
- Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce* 16,80€  
*Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln*
- Zwiebelrostbraten mit* 17,50€  
*Röstkartoffeln & gemischtem Salat*
- Wellig gebratenes Wiener Kalbsschnitzel mit* 18,90€  
*Kartoffelsalat, gemischtem Salat und Wildpreiselbeeren*



## Grillgerichte

<i>Rumpsteak (ca. 300g)</i>	21,50€
<i>Entenbrust (ca. 330g)</i>	19,50€
<i>Ibericokotelette (ca. 250g)</i>	18,50€
<i>Semmarrolle vom Müritzlamm (ca. 300g)</i>	19,50€

*Alle Gerichte werden mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Knoblauchbutter und wahlweise mit Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder fruchtig scharfer Grillsauce serviert.*

### Beilagen

<i>Pommes frites</i>	3,20€	<i>Bohnenbündchen<sup>1</sup></i>	3,50€
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	3,40€	<i>Geschmortes Gemüse</i>	3,50€
<i>Röstkartoffeln</i>	3,50€	<i>Beilagensalat</i>	4,50€
<i>(mit Zwiebeln &amp; Speck)<sup>1</sup></i>			

### Empfehlung des Chefs:

*Hirschragout mit Waldpilzen, Spätzle,  
gemischtem Salat und Wildpreiselbeeren*

17,40€



## *Dessert*

*Warme Rieslingsabayone mit  
Salat von Waldbeeren und Limettensorbet* 6,90€

*Schokoladentarte mit  
Eierlikörsahne und hausgemachtem Vanilleeis* 5,90€

*Kaiserschmarn oder Mandelschmarn mit  
Zwetschgenröster oder Apfelkompott  
und hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis*

*Servierzeit: ca. 25min*

*Ab 2 Personen* 8,50€ pro Person

*Apfel- oder Topfenstrudel  
mit Vanillesauce und Eis* 5,90€

*Erdbeerbecher* 6,50€  
*Hausgemachtes Erdbeer- und Vanilleeis mit Erdbeerragout und Sahne*

*Nussbecher* 6,50€  
*Hausgemachtes Nuss- und Schokoladeneis  
mit karamellisierten Nüssen, Karamellsauce und Sahne*

*Käseauswahl mit Trauben, Thymianhonig,  
Walnüssen & Früchtebrot* 8,50€

(1) enthält Nitritpökelsalz