

## Vorspeisen

Feines Ragout vom Weidekalb <sup>a,g,o,p</sup> mit Käse überbacken und Toast	12,50 €
Parpaccio vom Weiderind <sup>g,o,p</sup> mit Rucola, Kapernäpfel und Parmesan verfeinert	14,50 €
Rehfilet von Mecklenburger Jagd <sup>a,g,o</sup> -rosa gebraten- Preiselbeersöße, Selleriepüree und Pfifferlinge	15,50 €
Blattsalat <sup>k,o,j,g,a,p,c</sup> mit grillierter Hähnchenbrust, Himbeer-Essig-Öl-Dressing und Croûtons	14,50 €
Salat von Perltomaten <sup>o,j,g,k,c</sup> mit Hirtenkäse, Balsamico-Dressing, rote Zwiebeln und Oliven	14,50 €

## Suppen

Schaumsüppchen von Karotten <sup>o,g</sup> mit Truthahn-Spinatnocken	9,50 €
Darßer Wildsuppe <sup>a,g,o</sup> mit Preiselbeersahne	10,50 €
Bouillabaisse von heimischen Fischen <sup>b,n,o</sup>	13,50 €

## Gerichte für 2 Personen auf Vorbestellung

Bauernente <sup>a,o,g,k,c</sup> -traditionell gefüllt mit Äpfeln & Rosinen- mit Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen jedes weiteres Gedeck 10,00€	130,00 €
---	----------

*Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich*

## Vegetarische Gerichte

<b>Gefüllte Zucchini mit Hirtenkäse gratiniert</b> <sup>a,g,o,p</sup> auf mediterranem Gemüse und Graupenrisotto	26,50 €
<b>Mediterrane Gemüsepfanne</b> <sup>o,p</sup> -mit Knoblauchöl verfeinert- dazu Kräuter- und Tomaten-Pesto und Petersilienkartoffeln	26,50 €
<b>Gemüsecurry mit Kokosmilch verfeinert</b> <sup>o</sup> im Reising arrangiert	26,50 €

## Hauptgerichte

<b>Länderfilet</b> <sup>a,g,o</sup> -gebraten <u>oder</u> gedünstet- Safransoße, glasierter Blattspinat, Tomatenfilets, Steckrübenpüree und Petersilienkartoffeln	28,50 €
<b>Dorschfilet</b> <sup>a,c,g,o,Nr.6</sup> -unter einer Kartoffelkruste gebraten- grobe Dijon-Senfsoße, Wurzelgemüse, Gewürzmangold und Champignons	28,50 €
<b>Portion kross gebackene Sauernente</b> <sup>a,p,o,g,c</sup> -entbeint- traditionell gefüllt mit Äpfeln & Rosinen- mit Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen	29,50 €
<b>Rehgulasch von Mecklenburger Jagd</b> <sup>a,g,o,c,p</sup> -mit Holunder verfeinert- Waldpilzen, Rosenkohl und Selleriepüree, umlegt mit Kartoffelkroketten	27,50 €
<b>Herzhafter Grünkohl</b> <sup>Nr.1,a,g,o,p</sup> mit Tranchen von der geschmorten Frischlingskeule aus Darßer Jagd, Wildknackwurst und Kartoffelkrusten	26,50 €
<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> <sup>a,g,c,o,p</sup> mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	27,50 €

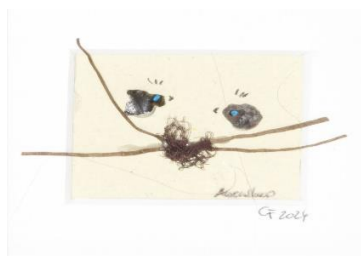
*Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich*

## Vom Kalbsrücken

<b>Rückensteak vom Weidekalb</b> <sup>g,o,k,Nr.1</sup> mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln <b>oder</b> mit Gemüse vom Markt <sup>g,o,k</sup> und Petersilienkartoffeln	29,00 € 31,50 €
<b>Pordon Bleu vom Weidekalbsrücken</b> <sup>a,c,g,o,p</sup> -in Butter gebraten- umlegt mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkrusten	31,50 €
<b>Steak Strindberg vom Weidekalbsrücken</b> <sup>c,g,j,a,o,p</sup> -Steak in einer Zwiebel-Senf-Ei-Hülle- <i>-rosa gebraten-</i> mit Kräuterchampignons und Pommes Frites	31,50 €
<b>Paniertes Schnitzel vom Weidekalbsrücken</b> <sup>a,g,c,o,p</sup> mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	30,50 €

## Kalte Gerichte

<b>Rostocker Kräutermatjes</b> <sup>c,i,p,j,g,Nr.1</sup> mit Hausfrauendressing, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln	22,50 €
<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> <sup>c,i,p,j,g,Nr.1</sup> -nach alter traditioneller Rezeptur- mit Remoulade und Bratkartoffeln	23,50 €
<b>Roastbeef</b> <sup>a,j,o,g,Nr.1</sup> -rosa- mit Kapernäpfeln, Sahne-Meerrettich, roten Zwiebeln, Remoulade und Bratkartoffeln	24,50 €



*Änderungen/ Umbestellungen mit Aufpreis möglich*

## Desserts

<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>a, g, c, h</sup> mit hausgemachtem Beeren-Ragout und Stracciatella-Eis	12,50 €
<b>Warme Crêpes</b> <sup>a, c, g, p</sup> mit hausgemachtem Apfel-Ragout, Vanille-Eis und Sahne <b>oder</b> gefüllt mit warmen Vanille-Kirsch-Kompott, dazu Vanille-Eis und Sahne <b>oder</b> gefüllt mit warmen Pflaumen-Ragout, dazu Vanille-Eis und Sahne	13,50 € 13,50 € 13,50 €
<b>Crème brûlée von der Bourbon-Vanille</b> <sup>a, g, c, p</sup> mit Birnen-Aprikosen-Ragout und Walnuss-Eis	14,50 €
<b>Hausgemachtes Beeren -Ragout</b> <sup>a, g, p</sup> mit Granatapfelkernen, Bellabomba-Eierlikör-Schaum und Sanddorn-Eis	14,50 €
<b>Variation von Weichkäse</b> <sup>g, p</sup> mit Trauben und Feigensenf	15,50 €



*Änderungen/ Umbestellungen mit Aufpreis möglich*