

Vorspeisen

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

Suppen

Schaumsüppchen von Karotten ^{o,g} mit Truthahn-Spinatnocken	9,50 €
Darßer Wildsuppe ^{a,g,o} mit Preiselbeersahne	10,50 €
Bouillabaisse von heimischen Fischen ^{b,n,o}	13,50 €

Gerichte für 2 Personen auf Vorbestellung

Bauernente ^{a,o,g,k,c} -traditionell gefüllt mit Äpfeln & Rosinen- mit Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen jedes weiteres Gedeck 10,00€	130,00 €
---	----------

Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Vegetarische Gerichte

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

Hauptgerichte

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

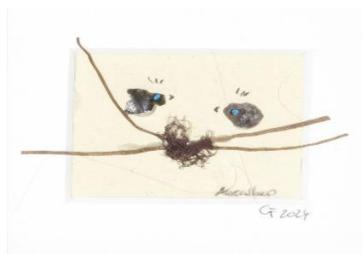
Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Vom Kalbsrücken

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

Kalte Gerichte

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



Änderungen/ Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Desserts

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



Änderungen/ Umbestellungen mit Aufpreis möglich