

## Vorspeisen

---

Feines Ragout vom Weidekalb <sup>a,g,o,p</sup> 12,50 €  
mit Käse überbacken und Toast

Parpaccio vom Weiderind <sup>g,o,p</sup> 14,50 €  
mit Rucola, Kapernäpfeln und Parmesan verfeinert

Rehfilet von Mecklenburger Jagd <sup>a,g,o</sup> 16,50 €  
-rosa gebraten-  
Preiselbeersöße, Selleriepüree und Pfifferlinge

Blattsalat <sup>k,o,j,g,a,p,c</sup> 14,50 €  
mit grillierter Hähnchenbrust, Himbeer-Essig-Öl-Dressing  
und Croûtons

Salat von Perltomaten <sup>o,j,g,k,c</sup> 14,50 €  
mit Hirtenkäse, Balsamico-Dressing, rote Zwiebeln und Oliven

## Suppen

---

Bärlauchschaumsuppe <sup>o,g,c,a</sup> 9,50 €  
mit Frischkäse-Crêpe-Schnecke

Darßer Wildsuppe <sup>a,g,o</sup> 10,50 €  
mit Preiselbeersahne

Bouillabaisse von heimischen Fischen <sup>b,n,o</sup> 13,50 €



*Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich*

## Vegetarische Gerichte

---

Gefüllte Zucchini mit Hirtenkäse gratiniert <sup>a, g, o, p</sup> 26,50 €  
auf mediterranem Gemüse und Graupenrisotto

Mediterrane Gemüsepfanne <sup>o, p</sup> 26,50 €  
-mit Knoblauchöl verfeinert-  
dazu Kräuter- und Tomaten-Pesto und Petersilienkartoffeln

Gemüsecurry mit Kokosmilch verfeinert <sup>o</sup> 26,50 €  
im Reising arrangiert

## Hauptgerichte

---

Lachstranche <sup>a, g, o, k</sup> 29,50 €  
mit Frischkäse-Bärlauch-Füllung  
-gebacken-  
Safransoße, glasiertem Blattspinat, Kräuter-Selleriepüree  
geschmolzenen Tomatenfilets und Petersilienkartoffeln

Dorschfilet <sup>a, c, g, o, Nr6</sup> 29,50 €  
-unter einer Kartoffelkruste gebraten-  
grobe Dijon-Senfsoße, Wurzelgemüse, Gewürzmangold  
und Champignons

Tranchen der geschmorten Frischlingskeule 29,50 €  
von Mecklenburger Jagd <sup>a, g, c, o, p</sup>  
Preiselbeersoße, Rotkraut, Selleriepüree und Waldpilze  
umlegt mit Kartoffelkroketten

Rehrücken „für Kenner“ <sup>a, g, o, p, c</sup> 35,00 €  
von Mecklenburger Jagd  
Wacholdersoße, Pfifferlinge, Brokkoli und Selleriepüree  
dazu Kartoffelkroketten

Portion kross gebackene Bauernente <sup>a, c, g, o, p</sup> 29,50 €  
-entbeint und traditionell gefüllt mit Äpfeln und Rosinen-  
mit Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen



*Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich*

## Steak und Po.

<b>Rückensteak vom Weidekalb</b> <sup>g,o,Nr1</sup> mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln oder mit Gemüse vom Markt und Petersilienkartoffeln <sup>g,o</sup>	31,00 € 32,50 €
<b>Ordon Bleu vom Weidekalb</b> <sup>a,c,g,o,p,Nr1</sup> -in Butter gebraten- umlegt mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten	32,50 €
<b>Steak Strindberg vom Weidekalb</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	32,50 €
<b>Paniertes Schnitzel vom Weidekalb</b> <sup>a,g,c,o,p</sup> mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	31,00 €
<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> <sup>a,g,c,o,p</sup> mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	27,50 €

## Kalte Gerichte

<b>Rostocker Kräutermatjes</b> <sup>p,j,g,Nr.1</sup> mit Hausfrauendressing, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln	22,50 €
<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> <sup>i,j,g,Nr.1,c</sup> <i>-nach alter traditioneller Rezeptur-</i> mit Remoulade und Bratkartoffeln	23,50 €
<b>Roastbeef</b> <i>-rosa-</i> <sup>a,j,o,g,Nr.1</sup> 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 Erdbeer-Eis	12,50 €
<b>Warme Crêpes</b> <sup>a, c, g, p</sup> gefüllt mit warmen frischen Erdbeeren und Erdbeerensoße, Vanille-Eis und Sahne <b>oder</b> gefüllt mit warmen Vanille-Kirsch-Kompott dazu Vanille-Eis und Sahne <b>oder</b> gefüllt mit warmen Rhabarber-Erdbeer-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> an Beeren-Ragout und Mango-Eis	14,50 €
<b>Rhabarber-Erdbeer-Ragout mit Baiser</b> <sup>a, g, c, h, p</sup> <i>-Baiser mit Kokos und Pistazien-</i> an Eierlikör-Schaum, Erdbeer-Eis und Rosenblütenzucker	14,50 €
<b>Variation von Weichkäse</b> <sup>g, p</sup> mit Trauben und Feigensenf	15,50 €



*Änderungen/ Umbestellungen mit Aufpreis möglich*