

## 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 Reisring arrangiert

## Hauptgerichte

---

Länderfilet <sup>a, g, o, k</sup> 29,50 €  
*-gebraten oder gedünstet-*  
Safransoße, glasierter Blattspinat, Tomatenfilets,  
Bärlauch-Selleriepüree und Petersilienkartoffeln

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

Osterlammrücken <sup>a, g, o, c, p</sup> 32,50 €  
*-mit einer Gartenkräuterkruste gratiniert-*  
Thymiansoße, Bohnenbouquet, Rattatouille  
und Champignons, 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 Co.

<b>Rumpsteak vom Weiderind</b> <sup>g, o, Nr.1</sup> mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln oder mit Gemüse vom Markt und Petersilienkartoffeln <sup>g, o</sup>	31,00 € 32,50 €
<b>Pordon Bleu vom Weidekalb</b> <sup>a, c, g, o, p, Nr.1</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	30,00 €
<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> <sup>a, g, c, o, p</sup> mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	26,50 €

## 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> -nach alter traditioneller Rezeptur- 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 Erdbeereis	12,50 €
<b>Warme Crêpes</b> <sup>a, c, g, p</sup> mit hausgemachtem Apfel-Ragout, dazu 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> mit Birnen-Aprikosen-Ragout und Sanddorn-Eis	14,50 €
<b>Hausgemachtes Erdbeer-Rhabarber-Ragout</b> <sup>a, g, p, c</sup> mit Beeren, Bellabomba-Eierlikör-Schaum und Erdbeer-Eis	14,50 €
<b>Variation von Weichkäse</b> <sup>g, p</sup> mit Trauben und Feigensenf	15,50 €



*Änderungen/ Umbestellungen mit Aufpreis möglich*