

Vorspeisen

<i>Feines Ragout vom Weidekalb</i> ^{a,g,o,p} mit Käse überbacken und Toast	13,50 €
<i>Carpaccio vom Weiderind</i> ^{g,o,p} mit Rucola, Kapernäpfeln und Parmesan verfeinert	16,50 €
<i>Rehfilet von Mecklenburger Jagd</i> ^{a,g,o} -rosa gebraten- Preiselbeersöße, Selleriepüree und Pfifferlinge	17,50 €
<i>Blattsalat</i> ^{k,o,j,g,a,p,c} mit grillierter Hähnchenbrust, Himbeer-Essig-Öl-Dressing und Croûtons	15,50 €
<i>Salat von Perltomaten</i> ^{o,j,g,k,c} mit Hirtenkäse, Balsamico-Dressing, rote Zwiebeln und Oliven	15,50 €

Suppen

<i>Karottenrahmsuppe</i> ^{o,g,c,a} mit Spinatnocken	9,50 €
<i>Darßer Wildsuppe</i> ^{a,g,o} mit Preiselbeersahne	10,50 €
<i>Souillabaisse von heimischen Fischen</i> ^{b,n,o}	14,50 €



Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Zucchini mit Hirtenkäse gratiniert ^{a,g,o,p} auf mediterranem Gemüse und Graupenrisotto	27,50 €
Mediterrane Gemüsepfanne ^{o,p} -mit Knoblauchöl verfeinert- dazu Kräuter- und Tomaten-Pesto und Petersilienkartoffeln	27,50 €
Gemüsecurry mit Kokosmilch verfeinert ^o im Reising arrangiert	27,50 €

Hauptgerichte

Loddenzanderfilet ^{a,g,o,k} -gebraten oder gedünstet- Safransoße, glasierter Blattspinat, Tomatenfilets, Gartenkräuter-Selleriepüree und Petersilienkartoffeln	31,50 €
Dorschfilet ^{a,c,g,o,Nr6} -unter einer Kartoffelkruste gebraten- grobe Dijon-Senfsoße, Wurzelgemüse, Gewürzmangold und Champignons	30,50 €
Frischlingskeule aus Mecklenburger Jagd ^{a,g,o,c,p} -geschmort- Wacholdersoße, Rotkohl, Zuckerschoten und Champignons, umlegt mit Kartoffelkroketten	29,50 €
Rehrücken „für Kenner“ ^{a,g,o,p,c} von Mecklenburger Jagd Wacholdersoße, Pfifferlinge, Brokkoli und Selleriepüree dazu Kartoffelkroketten	36,00 €
Portion kross gebackene Bauernente ^{a,c,g,o,p} -entbeint und traditionell gefüllt mit Äpfeln und Rosinen mit Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen	29,50 €

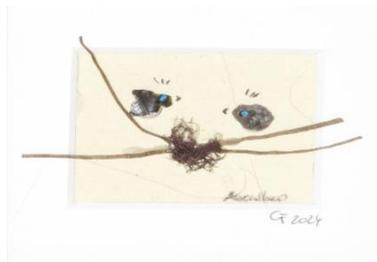
Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Steak und Co.

Rumpsteak vom Weiderind ^{g,o,a,c} Café de Paris, Zuckerschoten, Champignons und Kartoffelkrusten oder mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ^{g,o,l}	34,50 €
Gordon Bleu vom Weidekalb ^{a,c,g,o,p,Nr1} -in Butter gebraten- umlegt mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten	33,50 €
Steak Strindberg vom Weidekalb ^{c,g,j,a,o,p} -Steak in einer Zwiebel-Senf-Ei-Hülle, rosa gebraten- mit Kräuterchampignons und Pommes Frites	33,50 €
Paniertes Schnitzel vom Weidekalb ^{a,g,c,o,p} mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	31,00 €
Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a,g,c,o,p} mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	28,50 €

Kalte Gerichte

Rostocker Kräutermatjes ^{p,j,g,Nr.1} mit Hausfrauendressing, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln	23,50 €
Hausgemachtes Sauerfleisch ^{i,j,g,Nr.1,c} -nach alter traditioneller Rezeptur- mit Remoulade und Bratkartoffeln	23,50 €
Roastbeef -rosa- ^{a,j,o,g,Nr.1} mit Kapernäpfeln, Sahne-Meerrettich, roten Zwiebeln, Remoulade und Bratkartoffeln	26,50 €



Änderungen/ Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Desserts

Kaiserschmarrn ^{a, g, c, h} mit hausgemachtem Beeren-Ragout und Erdbeereis	12,50 €
Warme Crêpes ^{a, c, g, p} mit hausgemachtem Apfel-Ragout, dazu Vanille-Eis und Sahne	13,50 €
oder gefüllt mit warmen Vanille-Kirsch-Kompott, dazu Vanille-Eis und Sahne	13,50 €
oder gefüllt mit frischen Erdbeeren, dazu Vanille-Eis und Sahne	13,50 €
Crème brûlée von der Bourbon-Vanille ^{a, g, c, p} mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout und Sanddorn-Eis	14,50 €
Hausgemachtes Ragout von Johannisbeeren ^{a, g, p, c} mit Erdbeeren, Bellabomba-Eierlikör-Schaum und Erdbeer-Eis	15,00 €
Variation von Weichkäse ^{g, p} mit Trauben und Feigensenf	15,50 €



Änderungen/ Umbestellungen mit Aufpreis möglich