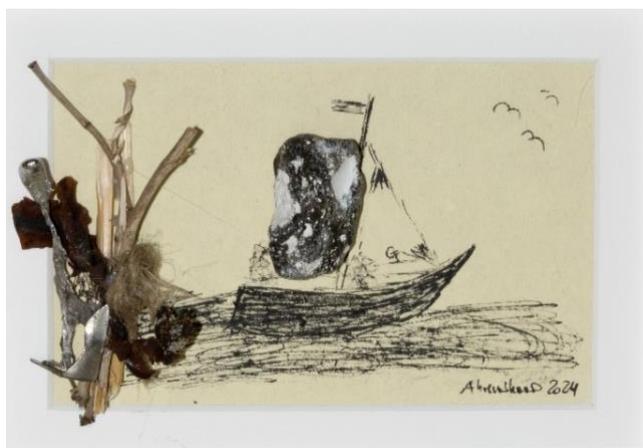


Vorspeisen

Feines Ragout vom Weidekalb ^{a,g,o,p} mit Käse überbacken und Toast	14,00 €
Parpaccio vom Weiderind ^{g,o,p} mit Rucola, Kapernäpfeln und Parmesan verfeinert	16,50 €
Rehfilet von Mecklenburger Jagd ^{a,g,o} -rosa gebraten- Preiselbeersöße, Selleriepüree und Pfifferlinge	17,50 €
Blattsalat ^{k,o,j,g,a,p} mit grillierter Hähnchenbrust, Himbeer-Essig-Öl-Dressing und Croûtons	15,50 €
Salat von Perltomaten ^{o,j,g,k} mit Hirtenkäse, Balsamico-Dressing, rote Zwiebeln und Oliven	14,00 €

Suppen

Hokkaido-Kürbis-Suppe ^{o,g} mit Kernen und Öl	9,50 €
Darßer Wildsuppe ^{a,g,o} mit Preiselbeersahne	10,50 €
Bouillabaisse von heimischen Fischen ^{b,n,o}	14,50 €



Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Zucchini mit Hirtenkäse gratiniert ^{a, g, o, p} 27,50 €
auf mediterranem Gemüse und Graupenrisotto

Mediterrane Gemüsepfanne ^{o, p} 27,50 €
-mit Knoblauchöl verfeinert-
dazu Kräuter- und Tomaten-Pesto und Petersilienkartoffeln

Gemüsecurry mit Kokosmilch verfeinert ^{o, p} 27,50 €
im Reisring arrangiert

Hauptgerichte

Soddenzanderfilet ^{a, g, o, k} 31,50 €
-gebraten oder gedünstet-
Safransoße, glasierter Blattspinat, Tomatenfilets,
Gartenkräuter-Selleriepüree und Petersilienkartoffeln

Dorschfilet ^{a, c, g, o, Nr6} 31,50 €
-unter einer Kartoffelkruste gebraten-
grobe Dijon-Senfsoße, Wurzelgemüse, Gewürzmangold
und Champignons

Tranchen von der Frischlingskeule ^{a, g, o, c, p} 29,50 €
aus Mecklenburger Jagd
-geschmort-
Wacholdersoße, Rotkohl, Zuckerschoten
und Waldpilzen, umlegt mit Kartoffelkroketten

Hirschfilet „für Kenner“ ^{a, g, o, p, c} 37,00 €
von Mecklenburger Jagd
Wacholdersoße, Pfifferlinge, Brokkoli und Selleriepüree
dazu Kartoffelkroketten

Portion kross gebackene Bauernente ^{a, c, g, o, p} 29,50 €
-entbeint und traditionell gefüllt mit Äpfeln und Rosinen
mit Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen

Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Steak und Co.

Rumpsteak vom Weiderind ^{g, o, a, c} Café de Paris, Zuckerschoten, Champignons und Kartoffelkrusten <u>oder</u> mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ^{g, o, l}	34,50 € 31,50 €
Pordon Bleu vom Weidekalb ^{a, c, g, o, p, Nr.1} -in Butter gebraten- umlegt mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten	34,00 €
Steak Strindberg vom Weidekalb ^{c, g, j, a, o, p} -Steak in einer Zwiebel-Senf-Ei-Hülle gebraten- mit Kräuterchampignons und Pommes Frites	34,00 €
Paniertes Schnitzel vom Weidekalb ^{a, g, c, o, p} mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	32,00 €
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	24,50 €
Roastbeef -rosa- ^{a, j, o, g, Nr. 1} mit Kapernäpfeln, Sahne-Meerrettich, roten Zwiebeln, Remoulade und Bratkartoffeln	27,00 €



Änderungen/ Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Desserts

Kaiserschmarrn ^{a, g, c, h} mit hausgemachtem Pflaumen-Ragout und Stracciatella-Eis	12,50 €
Warme Crêpes ^{a, c, g, p} mit hausgemachtem Apfel-Ragout, dazu Vanille-Eis und Sahne oder gefüllt mit warmen Vanille-Kirsch-Kompott, dazu Vanille-Eis und Sahne oder gefüllt mit hausgemachtem Pflaumenragout, 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 Sanddorn-Eis	14,50 €
Hausgemachtes Ragout von Beeren ^{a, g, p, c} mit frischen Beeren verfeinert, Bellabomba-Eierlikör-Schaum und Holunderblüten-Buttermilch-Eis	15,00 €
Variation von Weichkäse ^{g, p} mit Trauben und Feigensenf	15,50 €



Änderungen/ Umbestellungen mit Aufpreis möglich