

Vorspeisen

Feines Ragout vom Weidekalb ^{a,g,o,p} 13,00 €
mit Käse überbacken und Toast

Parpaccio vom Weiderind ^{g,o,p} 16,50 €
mit Rucola, Kapernäpfeln und Parmesan verfeinert

Rehfilet von Mecklenburger Jagd ^{a,g,o} 17,50 €
-rosa gebraten-
Preiselbeersöße, Selleriepüree und Pfifferlinge

Blattsalat ^{k,o,j,g,a,p} 15,50 €
mit grillierter Hähnchenbrust, Himbeer-Essig-Öl-Dressing
und Croûtons

Salat von Perltomaten ^{o,j,g,k} 14,00 €
mit Hirtenkäse, Balsamico-Dressing, rote Zwiebeln und Oliven

Suppen

Hokkaido-Kürbis-Suppe ^{o,g} 9,50 €
mit Kernen und Öl

Darßer Wildsuppe ^{a,g,o} 10,50 €
mit Preiselbeersahne

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

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

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

Rehgulasch von Mecklenburger Jagd ^{a, g, o, c, p} 27,50 €
Wacholdersoße, Rotkohl, Zuckerschoten
und Waldpilzen, umlegt mit Kartoffelkroketten

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

Portion gebackene Martinsgans ^{a, p, o, g, c} 30,50 €
-entbeint- und -traditionell gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln-
Apfelrotkaut und Kartoffelbällchen



Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Steak und Co.

Rückensteak vom Weidekalb g, o, k, Nr. 1 mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln g, o, l	31,50 €
Gordon Bleu vom Weidekalb a, c, g, o, p, Nr. 1 -in Butter gebraten- mit Gemüse vom Markt und umlegt mit Kartoffelkroketten	33,00 €
Steak Strindberg vom Weidekalb c, g, j, a, o, p -Steak in einer Zwiebel-Senf-Ei-Hülle gebraten- mit Kräuterchampignons und Pommes Frites	33,00 €
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	26,00 €



Änderungen/ Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Desserts

Kaiserschmarrn ^{a, g, c, h}

12,50 €

mit hausgemachtem Pflaumen-Ragout und Stracciatella-Eis

Warme Crêpes ^{a, c, g, p}

13,50 €

mit hausgemachtem Apfel-Ragout,
dazu Vanille-Eis und Sahne

oder

gefüllt mit warmen Vanille-Kirsch-Kompott,
dazu Vanille-Eis und Sahne

13,50 €

oder

gefüllt mit hausgemachtem Pflaumenragout,
dazu Vanille-Eis und Sahne

13,50 €

Crème brûlée von der Bourbon-Vanille ^{a, g, c, p}

14,50 €

mit Birnen-Aprikosen-Ragout und Sanddorn-Eis

Hausgemachtes Ragout von Beeren ^{a, g, p, c}

15,00 €

mit frischen Beeren verfeinert, Bellabomba-Eierlikör-Schaum
und Holunderblüten-Buttermilch-Eis

Variation von Weichkäse ^{g, p}

15,50 €

mit Trauben und Feigensenf



Änderungen/ Umbestellungen mit Aufpreis möglich