

## 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

Medaillon vom Rehrücken 15,50 €  
aus Mecklenburger Jagd <sup>a, g, o, k</sup>  
-rosa gebraten-  
Preiselbeer-Soße, Selleriepüree und Pfifferlinge

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

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

## Suppen

Schaumsüppchen von Steinpilzen <sup>o, g, a</sup> 9,50 €  
mit Croûtons

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

Bouillabaisse von heimischen Fischen <sup>b, n, o</sup> 14,50 €

## 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-  
Petersilienkartoffeln, dazu Kräuter- und Tomaten-Pesto

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

*Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich*

## Hauptgerichte

<b>Landerfilet</b> <sup>a, g, o, k</sup> -gebraten <b>oder</b> gedünstet- Safransoße, glasierter Blattspinat, Tomatenfilets, Steckrübenpüree und Petersilienkartoffeln	28,50 €
<b>Dorschfilet</b> <sup>a, c, g, o, Nr. 6</sup> -unter einer Kartoffelkruste gebraten- grobe Dijon-Senfsoße, Wurzelgemüse, Gewürzmangold und Champignons	28,50 €
<b>Rehrücken von Mecklenburger Jagd</b> <sup>a, g, k, o, c, p</sup> -rosa gebraten- Wacholdersoße, Pfifferlinge, Brokkoli und Selleriepüree, umlegt mit Kartoffelkroketten	34,00 €
<b>Portion kross gebackene Gans</b> <sup>a, p, o, g, c, Nr. 6</sup> - entbeint - traditionell gefüllt mit Äpfeln & Backpflaumen mit Apfelrotkraut und Thüringer Klobß	29,50 €
<b>Herzhafter Grünkohl</b> <sup>a, g, o, p, Nr. 1</sup> mit Tranchen von der geschmorten Frischlingskeule aus Darßer Jagd, Wildknackwurst und Kartoffelkrusten	28,50 €

## Steakgerichte

<b>Rückensteak vom Weidekalb</b> <sup>g, o, k, Nr. 1</sup> mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln <b>oder</b> mit Gemüse vom Markt und Petersilienkartoffeln	29,00 € 31,50 €
<b>Pordon Bleu vom Weidekalbsrücken</b> <sup>Nr. 1, a, c, g, o, p</sup> -in Butter gebraten- umlegt mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten	31,50 €
<b>Steak Strindberg vom Weidekalbsrücken</b> <sup>c, g, j, a, o, p</sup> -Steak in einer Zwiebel-Senf-Ei-Hülle, rosa gebraten- mit Kräuterchampignons und Pommes Frites	32,50 €
<b>Daniertes Schnitzel vom Weidekalbsrücken</b> <sup>a, g, c, o, p</sup> mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	30,50 €
<b>Daniertes Hähnchenschnitzel</b> <sup>a, g, c, o, p</sup> mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	27,00 €

*Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich*

Gerichte für 2 Personen auf Vorbestellung

## Bauernente <sup>a,g,k,o,6</sup>

120,00 €

traditionell gefüllt mit Äpfeln und Rosinen  
mit Apfelrotkraut und Thüringer Klöße  
jedes weiteres Gedeck 10,00€

## Kalte Gerichte

---

### Rostocker Kräutermatjes <sup>c,i,p,j,g,Nr.1</sup>

22,50 €

mit Hausfrauendressing, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln

### Hausgemachtes Sauerfleisch <sup>c,i,p,j,g,Nr.1</sup>

23,50 €

-nach alter Rezeptur-  
mit Remoulade und Bratkartoffeln

### Roastbeef <sup>a,j,o,g,k,Nr.1</sup>

24,50 €

-rosa-  
mit Kapernäpfeln, Sahne-Meerrettich, roten Zwiebeln, Remoulade  
und Bratkartoffeln



*Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich*

## Desserts

---

**Kaiserschmarrn** <sup>a, g, c, h</sup> 12,50 €  
mit hausgemachtem Beeren-Ragout  
und Stracciatella- Eis

**Warme Crêpes** <sup>a, c, g, p</sup> 13,50 €  
mit hausgemachtem Apfel-Ragout,  
dazu Vanille-Eis und Sahne

**oder** 13,50 €  
gefüllt mit hausgemachtem warmem Vanille-Kirsch-Kompott,  
dazu Vanille-Eis und Sahne

**oder** 13,50 €  
gefüllt mit hausgemachtem warmem Pflaumen-Ragout,  
dazu Vanille-Eis und Sahne

**Crème brûlée von der Bourbon Vanille** <sup>a, g, c, p</sup> 14,50 €  
mit hausgemachtem Birnen-Aprikosen-Ragout und  
Holunderblüten-Buttermilch-Eis

**Hausgemachtes Beeren-Ragout** <sup>a, g, c, p</sup> 14,50 €  
mit Granatapfelkernen, Bellabomba-Eierlikör-Schaum  
und Sanddorneis

**Variation von Weichkäse** <sup>g, p</sup> 15,50 €  
mit Trauben und Feigensenf

*Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich*

