

Vorspeisen

Feines Ragout vom Weidekalb <small>a,g,o,p</small>	12,50 €
mit Käse überbacken und Toast	
Carpaccio vom Weiderind <small>g,o,p</small>	14,50 €
mit Rucola, Kapernäpfeln und Parmesan verfeinert	
Medaillon vom Rehrücken	15,50 €
aus Mecklenburger Jagd <small>a,g,o,k</small>	
-rosa gebraten-	
Preiselbeer-Soße, Selleriepüree und Pfifferlinge	
Salat von Perltomaten <small>o,j,g,k,c</small>	14,50 €
mit Hirtenkäse, Balsamico-Dressing, roten Zwiebeln und Oliven	
Blattsalat <small>k,o,j,g,a,p,c</small>	14,50 €
mit grillierter Hähnchenbrust, Himbeer-Essig-Dressing	
und Croûtons	

Suppen

Schaumsüppchen von Steinpilzen <small>o,g,a</small>	9,50 €
mit Croûtons	
Darßer Wildsuppe <small>a,g,o</small>	10,50 €
mit Preiselbeersahne	
Bouillabaisse von heimischen Fischen <small>b,n,o</small>	14,50 €

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Zucchini mit Hirtenkäse gratiniert <small>a,g,o,p</small>	26,50 €
auf mediterranem Gemüse und Graupenrisotto	
Mediterrane Gemüsepfanne <small>o,p</small>	26,50 €
-mit Knoblauchöl verfeinert-	
Petersilienkartoffeln, dazu Kräuter- und Tomaten-Pesto	
Gemüsecurry mit Kokosmilch verfeinert <small>g,o</small>	26,50 €
im Reisring arrangiert	

Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Hauptgerichte

Zanderfilet <small>a, g, o, k</small>	28,50 €
-gebraten oder gedünstet-	
Safransoße, glasierter Blattspinat, Tomatenfilets, Steckrübenpüree und Petersilienkartoffeln	
Dorschfilet <small>a, c, g, o, Nr. 6</small>	28,50 €
-unter einer Kartoffelkruste gebraten-	
grobe Dijon-Senfsoße, Wurzelgemüse, Gewürzmangold und Champignons	
Rehrücken von Mecklenburger Jagd <small>a, g, k, o, c, p</small>	34,00 €
-rosa gebraten-	
Wacholdersoße, Pfifferlinge, Brokkoli und Selleriepüree, umlegt mit Kartoffelkroketten	
Portion kross gebackene Gans <small>a, p, o, g, c, Nr. 6</small> - entbeint - traditionell gefüllt mit Äpfeln & Backpflaumen mit Apfelrotkraut und Thüringer Kloß	29,50 €

Herzhafter Grünkohl <small>a, g, o, p, Nr. 1</small>	28,50 €
mit Tranchen von der geschmorten Frischlingskeule aus Darßer Jagd, Wildknackwurst und Kartoffelkrusten	

Steakgerichte

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

Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Gerichte für 2 Personen auf Vorbestellung

Sauernente a,g,k,o,6

120,00 €

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

Kalte Gerichte

Rostocker Kräutermatjes c,i,p,j,g,Nr.1

22,50 €

mit Hausfrauendressing, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln

Hausgemachtes Sauerfleisch c,i,p,j,g,Nr.1

23,50 €

-nach alter Rezeptur-
mit Remoulade und Bratkartoffeln

Roastbeef a,j,o,g,k,Nr.1

24,50 €

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



Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Desserts

Kaiserschmarrn <small>a, g, c, h</small>	12,50 €
mit hausgemachtem Beeren-Ragout und Stracciatella- Eis	
Warme Crêpes <small>a, c, g, p</small>	13,50 €
mit hausgemachtem Apfel-Ragout, dazu Vanille-Eis und Sahne	
oder	
gefüllt mit hausgemachtem warmem Vanille-Kirsch-Kompott, dazu Vanille-Eis und Sahne	13,50 €
oder	
gefüllt mit hausgemachtem warmem Pflaumen-Ragout, dazu Vanille-Eis und Sahne	13,50 €
Crème brûlée von der Bourbon Vanille <small>a, g, c, p</small>	14,50 €
mit hausgemachtem Birnen-Aprikosen-Ragout und Holunderblüten-Buttermilch-Eis	
Hausgemachtes Beeren-Ragout <small>a, g, c, p</small>	14,50 €
mit Granatapfelkernen, Bellabomba-Eierlikör-Schaum und Sanddorneis	
Variation von Weichkäse <small>g, p</small>	15,50 €
mit Trauben und Feigensenf	

Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

