

## Vorspeisen

---

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

## Suppen

---

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

## Vegetarische Gerichte

---

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

*Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich*

## Hauptgerichte

---

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

<b>Herzhafter Grünkohl</b> <small>a, g, o, p, Nr. 1</small>	28,50 €
mit Tranchen von der geschmorten Frischlingskeule aus Darßer Jagd, Wildknackwurst und Kartoffelkrusten	
<b>Rückensteak vom Weidekalb</b> <small>g, o, k, Nr. 1</small>	29,00 €
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln oder mit Gemüse vom Markt und Petersilienkartoffeln	31,50 €

<b>Tordon Bleu vom Weidekalbsrücken</b> <small>Nr. 1, a, c, g, o, p</small>	31,50 €
-in Butter gebraten- umlegt mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten	

<b>Steak Strindberg vom Weidekalbsrücken</b> <small>c, g, j, a, o, p</small>	32,50 €
-Steak in einer Zwiebel-Senf-Ei-Hülle, rosa gebraten- mit Kräuterchampignons und Pommes Frites	

<b>Zaniertes Schnitzel vom Weidekalbsrücken</b> <small>a, g, c, o, p</small>	30,50 €
mit glasierterem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	

<b>Zaniertes Hähnchenschnitzel</b> <small>a, g, c, o, p</small>	27,00 €
mit glasierterem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	

*Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich*

## Gerichte für 2 Personen auf Vorbestellung

**Bauernente** 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

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

*Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich*

