

Vorspeisen

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

Parpaccio vom Weiderind ^{g, o, p} 15,00 €
mit Rucola, Kapernäpfeln und Parmesan verfeinert

Medaillon vom Rehrücken aus Mecklenburger Jagd 16,00 €
-rosa gebraten- ^{a, g, o, k}
Preiselbeersöße, Selleriepüree und Pfifferlinge

Salat von Perltomaten ^{o, j, g, k, c} 14,50 €
mit Hirtenkäse, Balsamico-Dressing, roten Zwiebeln und Oliven

Blattsalat ^{k, o, j, g, a, p, c} 15,00 €
mit grillierter Hähnchenbrust, Himbeer-Essig-Dressing
und Croûtons

Suppen

Schaumsüppchen von Karotte und Ingwer ^{o, g} 9,50 €
mit Truthahn-Spinatnocken

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

Souillabaisse von heimischen Fischen ^{b, n, o} 14,50 €

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Zucchini mit Hirtenkäse gratiniert ^{a, g, o, p} 27,00 €
auf mediterranem Gemüse und Graupenrisotto

Mediterrane Gemüsepfanne ^{o, p} 27,00 €
-mit Knoblauchöl verfeinert-
Petersilienkartoffeln, dazu Kräuter- und Tomaten-Pesto

Gemüsecurry mit Kokosmilch verfeinert ^{g, o} 27,00 €
im Reisring arrangiert

Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich



Hauptgerichte

Zanderfilet ^{a, g, o}	31,00 €
-gebraten <u>oder</u> gedünstet- Safransoße, glasierter Blattspinat, Tomatenfilets, Steckrübenpüree und Petersilienkartoffeln	
Dorschfilet ^{a, c, g, o, Nr. 6}	30,50 €
-unter einer Kartoffelkruste gebraten- grobe Dijon-Senfsoße, Wurzelgemüse, Gewürzmangold und Champignons	
Rehrücken von Mecklenburger Jagd ^{a, g, o, c, p}	38,00 €
-rosa gebraten- Wacholdersoße, Pfifferlinge, Brokkoli und Selleriepüree, umlegt mit Kartoffelkroketten	
Rehgulasch von Mecklenburger Jagd ^{a, g, o, p}	26,50 €
Preiselbeersoße, Rotkraut, Selleriepüree und Waldpilzen und Kartoffelkrusten	
Portion gebackene Bauernente ^{a, g, o, p, c}	29,50 €
<i>entbeint</i> -traditionell gefüllt mit Äpfeln & Rosinen mit Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen	
<u>Steak und Po</u>	
Rumpsteak vom Weiderind ^{g, o, Nr. 1}	
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	33,00 €
oder	
mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten	35,00 €
Gordon Bleu vom Weidekalbsrücken ^{Nr 1, a, c, g, o, p}	34,00 €
-in Butter gebraten- umlegt mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten	
Steak Strindberg vom Weidekalbsrücken ^{c, g, j, a, o, p}	34,00 €
-Steak in einer Zwiebel-Senf-Ei-Hülle, -rosa gebraten- mit Kräuterchampignons und Pommes Frites	
Daniertes Schnitzel vom Weidekalbsrücken ^{a, g, c, o, p}	32,00 €
mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	
Daniertes Hähnchenschnitzel ^{a, g, c, o, p}	28,00 €
mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	

Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Kalte Gerichte

Rostocker Kräutermatjes ^{i,p,j,g,Nr1}

23,50 €

mit Hausfrauendressing, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln

Hausgemachtes Sauerfleisch ^{c,i,p,j,g,Nr1}

25,00 €

-nach alter Rezeptur-

mit Remoulade und Bratkartoffeln

Roastbeef ^{a,j,o,g,k,Nr.1}

26,00 €

-rosa-

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



Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Desserts

Kaiserschmarrn ^{a, g, c, h}

13,50 €

mit hausgemachtem Beeren-Ragout
und Stracciatella-Eis

Warme Crêpes ^{a, c, g, p}

13,50 €

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

oder

gefüllt mit hausgemachtem warmem Vanille-Kirsch-Kompott,
dazu Vanille-Eis und Sahne

14,00 €

oder

gefüllt mit hausgemachtem Erdbeer- Rhabarber-Ragout,
dazu Vanille-Eis und Sahne

13,50 €

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

15,00 €

mit hausgemachtem Birnen-Aprikosen-Ragout und
Holunderblüten-Buttermilch-Eis

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

14,50 €

mit frischen Beeren, Bellabomba-Eierlikör-Schaum
und Sanddorneis

Variation von Weichkäse ^{g, p}

16,00 €

mit Trauben und Feigensenf



Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich