

Vorspeisen

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

Suppen

Schaumsüppchen von Karotte und Ingwer ^{o, g} mit Truthahn-Spinatnocken	9,50 €
Darßer Wildsuppe ^{a, g, o} mit Preiselbeersahne	10,50 €
Souillabaisse von heimischen Fischen ^{b, n, o}	14,50 €

Vegetarische Gerichte

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

Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich



Hauptgerichte

Änderfilet ^{a, g, o}	28,50 €
-gebraten <u>oder</u> gedünstet- Safransoße, glasierter Blattspinat, Tomatenfilets, Steckrübenpüree und Petersilienkartoffeln	
Dorschfilet ^{a, c, g, o, Nr. 6}	28,50 €
-unter einer Kartoffelkruste gebraten- grobe Dijon-Senfsoße, Wurzelgemüse, Gewürzmangold und Champignons	
Rehrücken von Mecklenburger Jagd ^{a, g, o, c, p}	34,00 €
-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}	28,50 €
<i>entbeint -traditionell gefüllt mit Äpfeln & Rosinen</i> mit Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen	
<u>Steak und Po</u>	
Rumpsteak vom Weiderind ^{g, o, Nr. 1}	
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	31,00 €
oder	
mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten	33,50 €
Gordon Bleu vom Weidekalbsrücken ^{Nr 1, a, c, g, o, p}	32,50 €
-in Butter gebraten- umlegt mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten	
Steak Strindberg vom Weidekalbsrücken ^{c, g, j, a, o, p}	32,50 €
-Steak in einer Zwiebel-Senf-Ei-Hülle, rosa gebraten- mit Kräuterchampignons und Pommes Frites	
Daniertes Schnitzel vom Weidekalbsrücken ^{a, g, c, o, p}	31,50 €
mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	
Daniertes Hähnchenschnitzel ^{a, g, c, o, p}	27,00 €
mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	

Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Gerichte für 2 Personen auf Vorbestellung

Bauernente ^{a,g,o,6}

120,00 €

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

Kalte Gerichte

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

22,50 €

mit Hausfrauendressing, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln

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

24,50 €

-nach alter Rezeptur-
mit Remoulade und Bratkartoffeln

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

25,50 €

-rosa-

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



Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Desserts

Kaiserschmarrn ^{a, g, c, h}

12,50 €

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

13,50 €

oder

gefüllt mit hausgemachtem warmem Pflaumen-Ragout,
dazu Vanille-Eis und Sahne

13,50 €

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

14,50 €

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

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

14,50 €

mit Granatapfelkernen, Bellabomba-Eierlikör-Schaum
und Sanddorneis

Variation von Weichkäse ^{g, p}

15,50 €

mit Trauben und Feigensenf



Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich