

## Vorspeisen

<b>Feines Ragout vom Weidekalb</b> <sup>a,g,o,p</sup> mit Käse überbacken und Toast	13,00 €
<b>Carpaccio vom Weiderind</b> <sup>g,o,p</sup> mit Rucola, Kapernäpfeln und Parmesan verfeinert	15,00 €
<b>Medaillon vom Rehrücken aus Mecklenburger Jagd</b> <sup>a,g,o,k</sup> <i>-rosa gebraten-</i> Preiselbeersöße, Selleriepüree und Pfifferlinge	16,50 €
<b>Salat von Perltomaten</b> <sup>o,j,g,k,c</sup> mit Hirtenkäse, Balsamico-Dressing, roten Zwiebeln und Oliven	14,50 €
<b>Blattsalat</b> <sup>k,o,j,g,a,p,c</sup> mit grillierter Hähnchenbrust, Himbeer-Essig-Dressing und Croûtons	14,50 €

## Suppen

<b>Bärlauchschaumsuppe</b> <sup>o,g,c,a</sup> mit Frischkäse-Crêpe-Schnecke	9,50 €
<b>Darßer Wildsuppe</b> <sup>a,g,o</sup> mit Preiselbeersahne	10,50 €
<b>Bouillabaisse von heimischen Fischen</b> <sup>b,n,o</sup>	14,50 €

## Vegetarische Gerichte

<b>Gefüllte Zucchini mit Hirtenkäse gratiniert</b> <sup>a,g,o,p</sup> auf mediterranem Gemüse und Graupenrisotto	27,00 €
<b>Mediterrane Gemüsepfanne</b> <sup>o,p</sup> <i>-mit Knoblauchöl verfeinert-</i> Petersilienkartoffeln, dazu Kräuter- und Tomaten-Pesto	27,00 €
<b>Gemüsecurry mit Kokosmilch verfeinert</b> <sup>g,o</sup> im Reisring arrangiert	27,00 €



*\*Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich\**

Viele unserer Gerichte können Sie  
auch in einer kleinen Portion genießen

## Hauptgerichte

<b>Lachsfilet gebacken</b> <sup>a, g, o, k</sup> <i>-mit Frischkäse-Bärlauch-Füllung- Safransoße, glasiertem Blattspinat, Kräuter-Selleriepüree, geschmolzenen Tomatenfilets und Petersilienkartoffeln</i>	31,50 €
<b>Dorschfilet</b> <sup>a, c, g, o, Nr6</sup> <i>-unter einer Kartoffelkruste gebraten- grobe Dijon-Senfsoße, Wurzelgemüse, Gewürzmangold und Champignons</i>	31,50 €
<b>Rehrücken von Mecklenburger Jagd</b> <sup>a, g, o, c, p</sup> <i>-rosa gebraten- Wacholdersoße, Pfifferlinge, Brokkoli und Selleriepüree, umlegt mit Kartoffelkrusten</i>	38,00 €
<b>Rehulasch von Mecklenburger Jagd</b> <sup>a, g, o, p</sup> <i>Preiselbeersoße, Rotkraut, Selleriepüree und Waldpilzen und Kartoffelkrusten</i>	27,00 €
<b>Portion gebackene Sauernente</b> <sup>a, g, o, p, c</sup> <i>-entbeint- -traditionell gefüllt mit Äpfeln &amp; Rosinen mit Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen</i>	30,50 €

## Steak und Po

<b>Rumpsteak vom Weiderind</b> <sup>g, o, Nr1</sup> <i>mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln</i>	31,00 €
<b>oder</b> <i>mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten</i>	33,50 €
<b>Pordon Bleu vom Weidekalbsrücken</b> <sup>Nr1, a, c, g, o, p</sup> <i>-in Butter gebraten- umlegt mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkrusten</i>	32,50 €
<b>Steak Strindberg vom Weidekalbsrücken</b> <sup>c, g, j, a, o, p</sup> <i>-Steak in einer Zwiebel-Senf-Ei-Hülle- , -rosa gebraten- mit Kräuterchampignons und Pommes Frites</i>	32,50 €
<b>Daniertes Schnitzel vom Weidekalbsrücken</b> <sup>a, g, c, o, p</sup> <i>mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln</i>	31,50 €
<b>Daniertes Hähnchenschnitzel</b> <sup>a, g, c, o, p</sup> <i>mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln</i>	27,00 €

Viele unserer Gerichte können Sie  
auch in einer kleinen Portion genießen.

## Kalte Gerichte

### Rostocker Kräutermatjes <sup>i,p,j,g,Nr1</sup>

22,50 €

mit Hausfrauendressing, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln

### Hausgemachtes Sauerfleisch <sup>c,i,p,j,g,Nr1</sup>

24,50 €

-nach alter Rezeptur-  
mit Remoulade und Bratkartoffeln

### Roastbeef <sup>a,j,o,g,k,Nr1</sup>

25,50 €

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



Viele unserer Gerichte können Sie  
auch in einer kleinen Portion genießen

*\*Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich\**

## Desserts

---

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



*„Nach dem Essen beginnt das Glück im Kleinen-  
meist mit etwas Süßem.“*

*Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich*