

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 ^{a, g, o, k} 17,50 €
-rosa gebraten-
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} 14,50 €
mit grillierter Hähnchenbrust, Himbeer-Essig-Dressing
und Croûtons

Suppen

Gartenkräutersamtsuppe ^{o, g, c, a} 10,50 €
mit Räucherlachsstreifen und Käsecroûtons

Darßer Wildsuppe ^{a, g, o} 11,50 €
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

Viele unserer Gerichte können Sie
auch in einer kleinen Portion genießen

Hauptgerichte

Zanderfilet ^{a,g,o} -gebraten oder gedünstet- Safransoße, glasierter Blattspinat, Tomatenfilets, Gartenkräuter-Selleriepüree und Petersilienkartoffeln	31,50 €
Dorschfilet ^{a,c,g,o,Nr6} -unter einer Kartoffelkruste gebraten- grobe Dijon-Senfsoße, Wurzelgemüse, Gewürzmangold und Champignons	31,50 €
Rehrücken von Mecklenburger Jagd ^{a,g,o,c,p} -rosa gebraten- Wacholdersoße, Pfifferlinge, Brokkoli und Selleriepüree, umlegt mit Kartoffelkrusten	38,00 €
Rehgulasch von Mecklenburger Jagd ^{a,g,o,p} Preiselbeersoße, Rotkraut, Selleriepüree und Waldpilzen und Kartoffelkrusten	27,00 €
Portion gebackene Bauernente ^{a,g,o,p,c} -entbeint- traditionell gefüllt mit Äpfeln & Rosinen mit Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen	30,50 €
<h2><u>Steak und Co</u></h2>	
Rumpsteak vom Weiderind ^{g,o,Nr1} mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	32,50 €
oder mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten	34,00 €
Pordon Bleu vom Weidekalbsrücken ^{Nr1,a,c,g,o,p} -in Butter gebraten- umlegt mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkrusten	34,00 €
Steak Strindberg vom Weidekalbsrücken ^{c,g,j,a,o,p} -Steak in einer Zwiebel-Senf-Ei-Hülle- , -rosa gebraten- mit Kräuterchampignons und Pommes Frites	34,00 €
Paniertes Schnitzel vom Weidekalbsrücken ^{a,g,c,o,p} mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	33,00 €
Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a,g,c,o,p} mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	27,00 €

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

Kalte Gerichte

Rostocker Kräutermatjes ^{i,p,j,g,Nr1} mit Hausfrauendressing, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln	22,50 €
Hausgemachtes Sauerfleisch ^{c,i,p,j,g,Nr1} -nach alter Rezeptur- mit Remoulade und Bratkartoffeln	24,50 €
Roastbeef ^{a,j,o,g,k,Nr1} -rosa- mit Kapernäpfeln, Sahne-Meerrettich, roten Zwiebeln, Remoulade und Bratkartoffeln	25,50 €



Viele unserer Gerichte können Sie
auch in einer kleinen Portion genießen

Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

