

Vorspeisen

Feines Ragout vom Weidekalb ^{a,g,o,p} mit Käse überbacken und Toast	13,00 €
Carpaccio vom Weiderind ^{g,o,p} mit Rucola, Kapernäpfeln und Parmesan verfeinert	15,00 €
Rehfilet von Mecklenburger Jagd ^{a,g,o} -rosa gebraten- Preiselbeersöße, Selleriepüree und Pfifferlinge	16,50 €
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 Karotten und Ingwer ^{o,g} mit Truthahn-Spinatnocken	10,50 €
Darßer Wildsuppe ^{a,g,o} mit Preiselbeersahne	11,50 €
Bouillabaisse von heimischen Fischen ^{b,n,o}	14,50 €

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Zucchini mit Hirtenkäse gratiniert ^{a,g,o,p} auf mediterranem Gemüse und Graupenrisotto	27,00 €
Mediterrane Gemüsepfanne ^{o,p} -mit Knoblauchöl verfeinert- Petersilienkartoffeln, dazu Kräuter- und Tomaten-Pesto	27,00 €
Gemüsecurry mit Kokosmilch verfeinert ^{g,o} im Reisring arrangiert	27,00 €



Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Viele unserer Gerichte können Sie auch in einer kleinen Portion genießen

Hauptgerichte

Soddenzanderfilet ^{a, g, o} -gebraten <u>oder</u> 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 „für Kenner“ ^{a, g, o, p, c} von Mecklenburger Jagd Wacholdersoße, Pfifferlinge, Brokkoli und Selleriepüree dazu Kartoffelkroketten	39,50 €
Geschmorte Frischlingskeule ^{a, g, o, p, c} von Mecklenburger Jagd Preiselbeersoße, Rotkraut, Selleriepüree und Waldpilzen und Kartoffelkroketten	27,00 €
Portion gebackene Bauernente ^{a, g, o, p, c} -entbeint- -traditionell gefüllt mit Äpfeln & Rosinen mit Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen	30,50 €

Steak und Co

Rumpsteak vom Weiderind ^{g, o, Nr1} mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln oder mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten	32,50 € 34,00 €
Gordon Bleu vom Weidekalbsrücken ^{Nr1, a, c, g, o, p} -in Butter gebraten- umlegt mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten	34,00 €
Steak Strindberg vom Weidekalbsrücken ^{c, g, j, a, o, p} -Steak in einer Zwiebel-Senf-Ei-Hülle -saftig gebraten- mit Kräuterchampignons und Pommes Frites	34,00 €
Daniertes Schnitzel vom Weidekalbsrücken ^{a, g, c, o, p} mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	33,00 €
Daniertes Hähnchenschnitzel ^{a, g, c, o, p} mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	27,00 €

Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

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

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,Nr1}

25,50 €

-rosa-

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

Ganze Gerichte (auf Vorbestellung)

Boddenzander im Ganzen ^{a,g,o}

87,00 €

-gebraten oder gedünstet-

Safransoße, Marktgemüse, und Petersilienkartoffeln



Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich

Viele unserer Gerichte können Sie auch in einer kleinen Portion genießen

Desserts

Kaiserschmarrn ^{a, g, c, h} mit hausgemachtem Beeren-Ragout und Stracciatella-Eis	12,50 €
Warme Crêpes ^{a, c, g, p} gefüllt mit hausgemachtem Apfel-Ragout, dazu Vanille-Eis und Sahne	13,50 €
oder gefüllt mit hausgemachtem warmem Vanille-Kirsch-Ragout, dazu Vanille-Eis und Sahne	13,50 €
oder gefüllt mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber-Ragout, dazu Vanille-Eis und Sahne	13,50 €
oder gefüllt mit frischen Erdbeeren aus der Region, Erdbeersoße, dazu Vanille-Eis und Sahne	15,50 €
Crème brûlée von der Bourbon Vanille ^{a, g, c, p} mit hausgemachtem Birnen-Aprikosen-Ragout und Holunderblüten-Buttermilch-Eis	14,50 €
Hausgemachtes Erdbeer-Rhabarber-Ragout ^{a, g, c, p} mit frischen Beeren, Bellabomba-Eierlikör-Schaum und Sanddorn-Eis	15,50 €
Variation von Weichkäse ^{g, p} mit Trauben und Feigensenf	15,50 €



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

Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich