

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

Rehfilet von Mecklenburger Jagd ^{a, g, o} 16,50 €
-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

Schaumsüppchen von Karotten und Ingwer ^{o, g} 10,50 €
mit Truthahn-Spinatnocken

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 „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 €
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 €

*** 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

Gerichte für 2 Personen (auf Vorbestellung)

Soddenzander 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}

12,50 €

mit hausgemachtem Pflaumen-Ragout und Stracciatella-Eis

Warme Crêpes ^{a, c, g, p}

gefüllt mit hausgemachtem Apfel-Ragout

13,50 €

dazu Vanille-Eis und Sahne

oder

gefüllt mit hausgemachtem warmem Vanille-Kirsch-Ragout

13,50 €

dazu Vanille-Eis und Sahne

oder

gefüllt mit hausgemachtem Beeren-Ragout

13,50 €

dazu Vanille-Eis und Sahne

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

14,50 €

mit hausgemachtem Birnen-Aprikosen-Ragout und

Holunderblüten-Buttermilch-Eis

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

15,50 €

mit Bellabomba-Eierlikör-Schaum und Pistazien-Eis

Variation von Weichkäse ^{g, p}

15,50 €

mit Trauben und Feigensenf



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

Änderungen / Umbestellungen mit Aufpreis möglich