

Vorspeisen

Feines Ragout vom Weidekalb ^{a,g,o,p} mit Käse überbacken und Toast	13,00 €
Parpaccio 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

Landerfilet ^{a, g, o}

31,50 €

-gebraten oder gedünstet-

Safransoße, glasierter Blattspinat, Tomatenfilets,
Gartenkräuter-Selleriepüree und Petersilienkartoffeln

Dorschfilet ^{a, c, g, o, Nr 6}

31,50 €

-unter einer Kartoffelkruste gebraten-

grobe Dijon-Senfsoße, Wurzelgemüse, Gewürzmangold
und Champignons

Rehrücken „für Kenner“ ^{a, g, o, p, c}

39,50 €

von Mecklenburger Jagd

Wacholdersoße, Pfifferlinge, Brokkoli und Selleriepüree
dazu Kartoffelkroketten

Rehulasch von Mecklenburger Jagd ^{a, g, o, p, c}

26,50 €

Preiselbeersoße, Rotkraut, Selleriepüree und Waldpilzen
und Kartoffelkroketten

Portion gebackene Bauernente ^{a, g, o, p, c}

30,50 €

-entbeint- -traditionell gefüllt mit Äpfeln & Rosinen
mit Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen

Steak und Co

Rückensteak vom Weidekalb ^{g, o, k, Nr 1}

mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

32,50 €

oder

mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten

34,00 €

Pordon Bleu vom Weidekalbsrücken ^{Nr 1, a, c, g, o, p}

34,00 €

-in Butter gebraten-

umlegt mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten

Steak Strindberg vom Weidekalbsrücken ^{c, g, j, a, o, p}

34,00 €

-Steak in einer Zwiebel-Senf-Ei-Hülle -saftig gebraten-
mit Kräuterchampignons und Pommes Frites

Paniertes Schnitzel vom Weidekalbsrücken ^{a, g, c, o, p}

33,00 €

mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln

Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a, g, c, o, p}

27,00 €

mit glasiertem Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln

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)

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 Pflaumen-Ragout und Stracciatella-Eis	12,50 €
Warme Crêpes ^{a, c, g, p} gefüllt mit hausgemachtem Apfel-Ragout dazu Vanille-Eis und Sahne oder gefüllt mit hausgemachtem warmem Vanille-Kirsch-Ragout dazu Vanille-Eis und Sahne oder gefüllt mit hausgemachtem Beeren-Ragout dazu Vanille-Eis und Sahne	13,50 € 13,50 € 13,50 €
Crème brûlée von der Bourbon Vanille ^{a, g, c, p} mit hausgemachtem Birnen-Aprikosen-Ragout und Holunderblüten-Buttermilch-Eis	14,50 €
Hausgemachtes Pflaumen-Ragout ^{a, g, c, p} mit Bellabomba-Eierlikör-Schaum und Pistazien-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