



Vorspeisen

Meeresgrüße

*IKARIMI Lachsfilet - mit Hickory-Holz kaltgeräuchert
gebratene Jakobsmuschel & Riesengarnele, serviert
an Wakame, mit Wasabi-Sahne-Meerrettich
& kleinem, hausgemachten Röstitaler ^{A,B,C,D}*
23,80 €

Frischer Ziegenkäse

*der würzige Ziegenkäse karamellisiert mit braunem Zucker
angerichtet auf Birnenscheiben, dazu ein Chutney
von Birne & Safran ^{E,H,A}*
18,50 €

Geflügelleber

mit Äpfeln & Zwiebeln

*die Leber mit Apfelspalten & Zwiebelringen in der Pfanne gebraten
servieren wir an hausgemachtem Kartoffel-Rösti & Salatbukett-
mit feiner Vinaigrette ^{K,C,A}*
18,50 €

Pikantes Würzfleisch

*hausgemacht, aus zartem Schweinefleisch und überbacken
mit würzigem Gouda, dazu reichen wir Butters-toast
& Worcester Sauce ^{A, C, G, F, 4,}*
11,80 €





Suppen

Unsere würzige Fischbouillon

*kochen wir ganz frisch für Sie, mit vielen-
schönen Stücken von heimischen Fischen
frischen Gartenkräutern und
feinen Gemüsestreifen^{D,J}*

11,50 €

Rahmsüppchen

vom Hokaido-Kürbis

*die leckere Suppe angerichtet mit feinem Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen^{A,C,G,J,H}*

9,50 €

Darßer Wildsuppe

*gekocht nach einem Hausrezept mit Wildfleisch
und Preiselbeeren, fein abgeschmeckt mit frischen Kräutern
getoppt von Wacholdersahne^{A,G,J}*

11,50 €





Aus Topf & Pfanne

Mecklenburger Fleischrippchen

*die saftigen, fleischigen Rippchen schmoren wir im Ofen und servieren diese
an einer leckeren Rosinensoße, dazu gibt's geschmortes Kohlgemüse
und Kartoffeln aus dem Mecklenburger Land ^{A, I, 3}*

23,80 €

Roulade vom Weiderind

*das Fleisch ganz traditionell gefüllt mit Gurke, Zwiebel und Speck
dann im Ofen geschmort, servieren wir Ihnen an einer deftigen Rouladensoße
mit frischem Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G, K, J, 3, 1}*

27,80 €

Paniertes Schweineschnitzel & frischer Rosenkohl

*das zarte Fleisch paniert und in der Pfanne goldig gebraten servieren wir
an leichter Rahmsoße, mit frischem Rosenkohl & Semmelbutter
dazu gibt's Kräuterkartoffeln ^{A, C, G, 9}*

25,80 €

Steak aus dem Schweinerücken au four überbacken

*das saftige Fleisch in der Pfanne gebraten
darauf unser pikantes Würzfleisch, überbacken mit würzigem Gouda
und angerichtet an knackig-frischem, marinierten Salat
dazu knusprige-Pommes-Frites ^{A, C, G, F, 4}*

25,80 €





Aus Topf & Pfanne

Lammrücken-Filet mit Knoblauchkruste

*das beste Fleisch vom Neuseeland Lamm in Olivenöl- mit Pfefferschote
und Thymianblättchen gebraten, anschließend die Kruste überbacken, servieren
wir Ihnen auf einem Ratatouille von Kirschtomaten, Schalotten und Paprika
dazu eine würzige Rosmarinsoße und knusprige Kartoffelecken ^{A,G,J}*

36,80 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

*das zarteste Fleisch vom Kalb schmoren wir im Ofen
und servieren es an eigens gezogener Soße, dazu gibt's
tournierte und in Butter geschwenkte Laubmöhren
sowie ein Kartoffel-Gratin ^{A,J,K}*

32,80 €

Filetsteak vom Angus

*das saftige Steak nach Ihrem Wunsch in der Pfanne gebraten
servieren wir Ihnen an fein würziger Pfeffersoße, dazu ein Gemüse
von Kirschtomaten, Schalotten & Paprika, hausgemachte Kräuterbutter
sowie ein Kartoffel-Gratin ^{G,C}*

180 g - 34,80 €

250 g - 37,80 €





Frische Fische

Filetstück vom Zander

den Fisch mariniert mit dem Saft von Limetten und Orangen und auf der Haut kross gebraten, servieren wir Ihnen mit einem hausgemachten Schmorgurkengemüse- mit Kräutern & leichtem Rahm dazu Dill-Kartoffel-Mousseline^{D,II,G,C}

29,80 €

Ein schönes Stück vom Lachsfilet

das Filet vom schmackhaften Fisch braten wir für Sie in der Pfanne dazu gibt's ein mediterranes Gemüse von Kirschtomaten, Schalotten & Paprika sowie geschwenkte Kräuter-Kartoffeln^{A,C,G,9}

€ 29,80

Filet vom Dorsch

ein schönes Filetstück vom frischen Fisch auf der Haut gebraten angerichtet an einer Meerrettich-Sahnesoße, dazu gibt's, typisch mecklenburgisch, frisches Wurzelgemüse und Salzkartoffeln^{D,G}

29,80 €

Fischvariation a la Blinkfüer

es gibt drei schöne Filetstücke von Zander, Dorsch & Lachs frisch aus der Pfanne, angerichtet an einer Dill-Rahm-Soße, dazu ein Orangen-Fenchel-Gemüse und Rote-Beete-Kartoffelstampf^{C,D,G}

34,80 €





Wild & Geflügel

Barbarie Entenbrust

*die Barbarie Entenbrust fein mariniert und danach knusprig gebraten
servieren wir Ihnen an der eigens gezogenen, fein-würzigen Soße
dazu gibt's frischen Apfelrotkohl und Kartoffel-Gratin^{A.C.,M.G.,H}
27,80 €*

Unser hausgemachtes Wildgulasch

*zartes Fleisch und feine Gemüse deftig gewürzt
schmoren wir danach für Sie im Kessel und servieren
an frischem Rosenkohl mit Semmelbutter
dazu gibt's hausgemachte Spätzle
24,80 €*





Lieblings – Pasta & Vegetarisch

Mediterrane Nudeln

*die Bandnudeln al dente gekocht, dann mit Rucola, Pinienkernen
Oliven & Kapern sowie zweierlei Tomaten im heißen Olivenöl geschwenkt
mit Pinot Grigio Soße verfeinert und getoppt
von grob gehobeltem Parmesan ^{A.C.G.H.M}
21,80 €*

***wer das nicht ganz ohne Fleisch mag
bekommt dazu gern***

Filetspitzen

*die zarten Spitzen vom Rinderfilet (200 g) braten wir à part
und servieren diese auf der Pasta ^{A.C.G}
+ 9,80 €*

oder

wer mag bestellt sich dazu gern

Gebratene Riesengarnelen

*die großen Garnelenschwänze braten wir in Olivenöl
mit Chili, Knoblauch & Zitrone und servieren diese
auf den mediterranen Nudeln
+ 9,80 €*





Dessert & Käse

Süßer Traum von Schokolade

*es gibt eine Trilogie von Mousse au Chocolat,
hausbackenem Brownie & Schokoladeneis
an marinierten Brombeeren ^{A,C,G}*

10,50 €

Crème Brûlée

*die leckere Süßigkeit servieren wir Ihnen
an einem erlesenen Kompott von Marille
Pfirsich, Ananas & Mango ^{C,G, 3,4,10}*

10,50 €

Leicht & Fruchtig

Orangen - Mascarpone

*es gibt die süß-fruchtige Mascarpone-Creme
an Hagebutten-Soße, mit Spalten von Vanille-Birne
getoppt von Pistazien-Crumble*

€ 9,50

Ein prickelnder Ausklang

„Chandon Garden - Orange Spritz“

*wir servieren eine Kugel Carte D'Or Sorbet Orange
mit eiskaltem, prickelnden Chandon Garden Spritz*

9,50 €

„Der Genuß zum Schluß“

Kleine Auswahl feiner französischer Käsespezialitäten

mit Feigensenf und frischen Früchten ^{G,K,5,6}

14,50 €

***Zur Vollendung dieses Geschmackserlebnisses servieren wir Ihnen zum Käse
gern einen late bottled Vintage Port oder einen edelsüßen Tokaji Aszú 5 Puttonyos
jeweils 5 cl - 7,50 €***

