



## Vorspeisen

### **Meeresgrüße**

*IKARIMI Lachsfilet - mit Hickory-Holz kaltgeräuchert  
gebratene Jakobsmuschel & Riesengarnele, serviert  
an Wakame, mit Wasabi-Sahne-Meerrettich  
& kleinem, hausgemachten Röstitaler*  
23,80 €

### **Burrata – sommerlich frisch**

*es gibt den cremigen Burrata auf Spalten von frischem Pfirsich  
angerichtet an Zupfsalat, mit einer pikanten Vinaigrette  
mit Tomate & einem Hauch Chili*  
17,80 €

### **Frische Pfifferlinge & Geflügelleber**

*die frischen Pilze braten wir zusammen mit der Geflügelleber  
und Zwiebelringen, wir servieren an Kartoffel-Rösti  
& Salatbukett mit feiner Vinaigrette*  
19,50 €

### **Pikantes Würzfleisch**

*hausgemacht, aus zartem Schweinefleisch und überbacken  
mit würzigem Gouda, dazu reichen wir Buttertoast  
& Worcester Sauce*  
11,80 €





## *Suppen*

***Unsere würzige Fischbouillon***  
*kochen wir ganz frisch für Sie, mit vielen-  
schönen Stücken von heimischen Fischen  
frischen Gartenkräutern und  
feinen Gemüsestreifen*  
11,50 €

***Mango-Karotten-Süppchen***  
*die Suppe fein abgeschmeckt - fruchtig,  
mit leichter Schärfe, servieren wir mit  
gebratenem Garnelenschwanz*  
10,50 €

***Rahmsüppchen  
von frischen Pfifferlingen***  
*ganz frisch gekocht, servieren wir  
mit vielen Pilzen, Croutons  
und frischen Kräutern*  
11,50 €





## *Aus Topf & Pfanne*

***Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel***  
*das zarte Fleisch bardiert und in der Pfanne gebraten*  
*servieren wir an Waldpilzen in leichtem Rahm*  
*dazu Gratin-Kartoffel*

28,80 €

***Paniertes Schweineschnitzel***  
***& frische Pfifferlinge***  
*das zarte Fleisch paniert und in der Pfanne goldig gebraten servieren wir*  
*mit den frischen, gebratenen Pfifferlingen in leichter Kräuter-Rahmsoße*  
*dazu gibt's Kräuterkartoffeln*

27,80 €

***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*

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*

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*

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*

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*

29,80 €

### ***Ein schönes Stück vom Lachsfilet & frISChe Pfifferlinge***

*das Filet vom schmackhaften Fisch in der Pfanne gebraten angerichtet an den frischen, gebratenen Pfifferlingen- in leichter Kräuter-Rahmsauce dazu gibt's geschwenkte Kräuter-Kartoffeln*

€ 29,80

### ***Filet vom Dorsch***

*ein schönes Filetstück vom frischen Fisch auf der Haut gebraten angerichtet an einer Meerrettich-Sahnesauce, dazu gibt's, typisch mecklenburgisch, frisches Wurzelgemüse und Salzkartoffeln*

29,80 €





## *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*  
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*  
+ 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 €





## *Aus der kalten Küche*

### ***Sauer eingelegter Brathering nach alter Hausrezeptur***

*wir braten den frischen Hering für Sie und legen ihn dann ein  
in eine Marinade nach alter Hausrezeptur, wir servieren  
den gut durchgezogenen Hering dann mit  
vielen eingelegten Zwiebeln und  
knusprigen Bratkartoffeln*

24,80 €

### ***Unser hausgemachtes Sauerfleisch***

*das magere Fleisch und feine Gemüse sauer eingelegt  
servieren wir an einem Bukett frischer Salate, dazu gibt's  
die leckere Soße nach "Hausfrauen Art"  
und knusprige Bratkartoffeln*

24,80 €

## *Für sommerlich heiße Tage*

### ***Wenig Fett & ganz viel Geschmack Ein frischer Salat für die warmen Tage***

*es gibt die knackigen Salatherzen mit frischen, exotischen Früchten  
und gegrillten Streifen von zarter Hähnchenbrust, dazu ein  
fruchtiges Mango-Joghurt-Dressing & Baguette*

23,80 €





## *Dessert*

### ***Süßer Traum von Schokolade***

*es gibt eine Trilogie von Mousse au Chocolat,  
hausbackenem Brownie & Schokoladeneis  
an frischen, marinierten Erdbeeren*

*10,50 €*

### ***Crème Brûlée***

*die leckere Süßigkeit servieren wir Ihnen  
an einem erlesenen Kompott von Marille  
Pfirsich, Ananas & Mango*

*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*

### ***Süße Erdbeeren***

*die süßen, marinierten Erdbeeren  
servieren wir mit einer Kugel*

*Pistazien Eis*

*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 €*

