

## Aus der Kombüse

### Vorspeisen

---

Kleiner Blattsalat mit Wildkräutern, gerösteten Nüssen, Weintrauben, Parmesankrokant und hausgemachtem Apfeldressing	9,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola und Parmesan	14,90
Drei gebratene Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl	14,90
Gratinierter Hirtenkäse mit einem Fenchel – Orangensalat	11,90

### Suppen

---

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	7,90/9,90
Mecklenburger Fischtopf	7,90/9,90

### Vegetarisch

---

Großer Blattsalat mit Wildkräutern, gerösteten Nüssen, Weintrauben, Parmesankrokant und hausgemachtem Apfeldressing	16,90
Flammkuchen mit Hirtenkäse, Peperoni und Blattsalat	17,90
Penne mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola	16,90
Hausgemachte Kartoffeltaschen gefüllt mit Pilzen auf Blattspinat	18,90

Wünschen Sie einen Beilagenwechsel, berechnen wir 1,50 € Aufpreis.

Über alle Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Nachfrage sehr gern.

## Aus der Kombüse

### See und Meer

---

Matjesfilet Nordische Art mit Gurken-Apfeltunke und Bratkartoffeln	19,90
Gebratenes Dorschfilet mit körniger Senfsauce, Birnen-Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	24,90
Großer Blattsalat mit Wildkräutern, gerösteten Nüssen, Weintrauben, Parmesankrokant und hausgemachtem Apfeldressing und gebratenen Garnelen	25,90
Gebratenes Lachsfilet mit Cherry Tomaten, Babyspinat und Tagliatelle	27,90
Linguine Aglio e Olio mit gebratenen Garnelen	23,90
Gebratenes Zanderfilet mit Vanille-Kohlrabi und getrüffeltem Kartoffelpüree	26,90

### Wald und Wiese

---

Wildschweingulasch mit Pilzen und Rosmarinrösti	24,90
Geschmorte Rehkeule mit Rosenkohl und getrüffeltem Kartoffelpüree	26,90
Gebratene Geflügelleber abgeschmeckt mit Majoran und geschmorten Zwiebeln , karamellisierter Apfelsauce und Kartoffelstampf	18,90
Gebratenes Rinderrückensteak mit Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm und Coleslawsalat	29,90
Kalbsschnitzel auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Feldsalat und Kürbiskernöl	24,90
Geschmortes Kalbsbäckchen mit grünen Bohnen und Rösti-Gratin	26,90
Gebratene Maishähnchenbrust mit Speck-Wirsing in Rahm und Maispüree	22,90
Großer Blattsalat mit Wildkräutern, gerösteten Nüssen, Weintrauben, Parmesankrokant, hausgemachtem Apfeldressing und Hähnchenbruststreifen	22,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit kleinem Blattsalat	17,90

Wünschen Sie einen Beilagenwechsel, berechnen wir 1,50 € Aufpreis.

Über alle Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Nachfrage sehr gern.

## Aus der Kombüse

### Fondue chinoise- in den Fond getaucht

Es ist das geselligste aller Essen: Man versammelt zwei, höchstens sechs nette Leute an einem Tisch und speist gemeinsam aus einem Topf und widmet sich ganz entspannt der Unterhaltung.

Wir servieren Ihnen: Rind, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Lachs und Garnelen, Rinderbrühe, Knoblauchbaguette, Schnellgurken, süß-sauer-ingelegte Zucchini, eingelegte Champignons,

Kräuter- und Tomatenbutter, süsse Chili-Sauce, Barbeque-Sauce, Curry-Mangosauce, Teriyaki-Sauce, Aioli

**Nur bei vorheriger Reservierung möglich!!!!**

Preis pro Person 29,90

## Dessert

---

Belgische Waffel mit Zimtpflaumen und Sahne	7,90
Lauwarme Schokoladentarte mit Vanilleeis	7,90
Crème Brûlée von der Vanille mit Zimtpflaumen	7,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis	7,90
Gebrannte Mandeleis mit Zimtpflaumen	5,90
Zitronensorbet mit Prosecco	5,90
Vanilleeis mit Kürbiskernöl	4,90
„Kleiner Schwede“ 1 Kugel Vanilleeis, Apfelmus, Sahne & Eierlikör	7,90
Vanille-, Schoko- oder Erdbeereis, Gebrannte Mandel je Kugel	2,20

Wünschen Sie einen Beilagenwechsel, berechnen wir 1,50 € Aufpreis.

Über alle Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Nachfrage sehr gern.