

Vorspeisen

Ragout Fin von der Landente mit Brot ^(1,4,5,9,11,12,13)	8,50 €
Crème Brûlée vom Rucola mit Feldsalat und Gewürzkochschinken von der Poularde ^(4,5,7,9,11,12,13)	9,50 €
Asiatischer Glasnudel – Algensalat mit Riesengarnelen und Korianderdip ^(1,4,5,9,10,11,12,13,14)	11,80 €
„Bemooster Stein“ für Zwei ^(4,5,11,12,13) <i>(Tomaten-, Rucola- und Kräuterquark mit Kresse und Buchenpilzen)</i>	10,80 €

Suppen

Tee vom pommerschem Wild ^(1,4,5,9,11,12)	Glas	5,50 €
Mecklenburgische Schmelzkäsesuppe mit Lauch ^(4,5,11,12)	Tasse	4,80 €
	Terrine	6,50 €
Schwarzwurzelsuppe mit Räucherlachs und Kaviar ^(3,4,5,9,11,12)	Tasse	4,80 €
	Terrine	6,50 €
Gulaschsuppe vom Truthahn mit Sauerrahm ^(4,5,8,9,11,12,13)	Tasse	5,50 €
	Terrine	7,40 €

Vegetarisch

Kichererbsen – Gemüsecurry mit gebackenen Mini Paprikaschoten ^(4,5,7,9,11,12,13)	13,80 €
--	---------

Fisch

Triologie vom Hering mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln ^(3,4,5,9,11,13)	13,20 €
Gebratenes Kabeljaufilet auf Fenchel – Stockfischpüree mit Gemüse und Krustentiersauce ^(3,4,5,9,10,11,12,13)	15,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Paprikabandnudeln und Rote Bete Relish ^(1,3,4,5,7,9,10,11,12,13)	16,80 €
Lachs im Strudelblatt auf Tomaten – Spinatgemüse mit Kräuter – Kartoffelpüree und Kapernsauce ^(3,4,5,7,9,10,11,12,13)	18,50 €

Fleisch

Liepener Sülze mit Kräuterremoulade und Bratkartoffeln ^(1,4,5,9,11,13)	12,80 €
180g Burger vom heimischen Wild mit Steak House Pommes und Sour Cream ^(4,5,7,9,11,12,13)	15,50 €
Geschmorte Kaninchenkeule mit Rosenkohl und Serviettenknödeln ^(1,4,5,7,9,11,12,13)	15,60 €
Halbe Ente aus dem Rohr mit Orangenrotkohl, Kartoffelklößen und Thymianjus ^(1,4,5,7,9,11,12,13)	16,50 €
Filet vom Sattelschwein mit Ragout von der Ochsenbacke auf Speckbohnen und Kartoffelgratin ^(1,4,5,9,11,13)	16,50 €
200g Rinderfilet mit Rotweinzwiebeln, Kartoffeltorte und Trüffelsauce ^(4,5,7,9,11,12,13)	28,50 €

Kindergerichte

Pommes frites rot/weiß ^(7,9,11,12)	3,80 €
Oma's Milchreis mit Zimt und Zucker oder Apfelmus ⁽¹¹⁾	5,50 €
Spaghetti Bolognese ^(1,7,9,11,12)	8,50 €
Mini Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln ^(9,11)	8,50 €

*Gerne können Sie die Beilagen variieren
oder lassen Sie sich von unserem Servicepersonal beraten.*

Dessert und Käse

Karamellierte Orangentarte mit Gewürzananas und Teerahmeis ^(4,5,7,9,11,12)	9,80 €
Blumentopf von der Kirsche mit Glühweinbuttereis ^(4,5,7,9,11,)	10,50 €
Kürbiskernparfait im Baumkuchenmantel mit Rumtopf Früchten und weißer Schokoladensauce ^(4,5,7,9,11,12,13)	11,90 €
Käsevariation mit Früchtesenf und hausgemachtem Brot ^(4,5,9,11,12,13,14)	10,80 €

Aus der Backstube

Russischer Zupfkuchen (5,6,7,8,11,12,13)	3,20 €
Himbeer – Buttermilchschnitte (4,5,6,7,8,11,12,13)	3,20 €
Pflaumenstreuselkuchen(4, 5,6,7,9, 12,13)	3,20 €
Schwedentraumschnitte (4,5,6,7,9,11,12,13)	3,40 €
Donauwelle (5,6,7,11,12,13)	3,40 €

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne (5,7,11,12) <i>(1 Kugel Vanille,- Erdbeer,- und Schokoladeneis, Sahne)</i>	4,80 €
Schwedenbecher mit Sahne (5,7,11,12) <i>(3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Sahne)</i>	6,50 €
Wintertraum mit Sahne (7,9,11,12) <i>(3 Kugeln Lebkucheneis, Amaretto – Birne, Sahne)</i>	6,80 €
Bratapfelbecher mit Sahne (5,7,9,11,12,13) <i>(3 Kugeln Bratapfeleis, Nüsse, Sahne, Karamellsauce)</i>	6,80 €

Deklaration der Inhaltsstoffe:

1 = Sellerie	5 = Nüsse	9 = Schwefeldioxid und Sulfite	13 = Erdnüsse
2 = Weichtiere	6 = Soja	10 = Krustentiere	14 = Senf
3 = Fische	7 = Eier	11 = Milch bzw. Laktose	
4 = Sesam	8 = Lupine	12 = Gluten	