

Vorspeisen

Ragout Fin von der Landente ^(1,4,5,9,11,12,13)		8,50 €
„Bemooster Stein“ mit hausgemachtem Brot ^(4,5,11,12,13) (Tomaten-, Rucola- und Kräuterquark mit Kresse und Buchenpilzen)		9,80 €
Marinierte Blattsalate mit Ofentomaten und Parmesanchips ^(3,4,5,6,9,11,12,13)		9,90 €
Eisbein – Preiselbeer – Sülze mit Feldsalat, krosser Schweineschwarte und Kürbis – Crème fraîche		10,50 €
In Anis gebeizter Lachs mit Babyspinat und Wakamealgen		11,90 €

Suppen

Tee vom pommerschen Wild ^(1,4,5,9,11,12)	Glas	6,20 €
Kürbis – Ingwersuppe mit Sprossen ^(4,5,11,12,)	Tasse	5,50 €
	Terrine	7,40 €
Schwarzwurzelsuppe mit Räucherlachs und Kaviar ^(3,4,5,9,11,12)	Tasse	5,50 €
	Terrine	7,40 €
Liepener Eintopf von Kaninchen und Gerste ^(1,4,5,8,11,12)	Teller	9,50 €

Vegetarisch

Gebackene Minipaprika auf Kichererbsen – Gemüsecurry ^(7,9,11,12)		13,80 €
---	--	---------

Fisch

Gefüllte Paprikaschote vom Peenehecht auf Petersilien – Graupenrisotto ^(3,4,5,7,9,10,11,12,13,14)		16,80 €
Gebratenes Zanderfilet auf Tomaten – Paprika – Bandnudeln ^(3,4,5,7,9,11,12,13)		17,50 €
Gebratenes Lachsfilet auf Spinat – Champignon Gemüse und Kartoffelroulade ^(3,4,5,7,9,10,11,12,13)		18,50 €
Gebackener Strudel vom Kabeljau auf Fenchel – Stockfischpüree und Krustentiersauce ^(3,4,5,8,9,10,11,12,13)		18,90 €

Fleisch

Gebackenes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Pommes frites (1,4,5,7,9,11,12,13)	13,90 €
Filet vom Sattelschwein mit Ragout von der Ochsenbacke auf Speckbohnen und Kartoffelgratin (1,4,5,9,11,13)	16,50 €
180g Burger vom heimischen Wild mit Steak House Pommes und Sour Cream (4,5,7,9,11,12,13)	16,70 €
Halbe Ente aus dem Rohr mit Orangenrotkohl, Kartoffelklößen und Thymianjus (1,4,5,7,9,11,12,13)	16,80 €
Gefüllter Rippenbraten auf unsere Art mit geschmortem Senfgemüse und Kräuter – Kartoffelpüree (1,4,5,9,11,12,13,14)	17,50 €
200g rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotweinzwiebeln, Kartoffeltorte und Trüffelbutter (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)	7,50 €
Spirellinudeln mit Wurstgulasch (9,11)	8,90 €
Schnitzel mit Gartengemüse und Pommes frites (7,11,12)	9,50 €

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

Dessert und Käse

Blumentopf von der Gewürzorange mit Glühweinbuttereis (4,5,7,9,11,12)	9,60 €
Gefüllte Quarkknödel mit Honig und Beerenragout (5,7,8,11,12)	9,80 €
Karamellierte Zitronentarte mit Bratapfel – Chutney und und Teerahmeis (7,8,9,11,12)	11,90 €
Käsevariation mit Früchtesenf und hausgemachtem Brot (4,5,9,11,12,13,14)	11,50 €

Aus der Backstube

Russischer Zupfkuchen (4,5,6,7,8,9,11,12,13)	3,50 €
Apfelkuchen (5,6,7,9,12,13)	3,50 €
Donauwelle (4,5,6,7,11,12,13)	3,80 €
Gefüllter Mandelbienenstich (4,5,7,11,12,13)	3,80 €
Erdbeer – Buttermilchschnitte (5,6,7,11,12,13)	3,80 €

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne (5,7,11,12) <i>(1 Kugel Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis, Sahne)</i>	5,30 €
Schwedenbecher mit Sahne (5,7,11,12) <i>(3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Sahne)</i>	6,80 €
Wintertraum mit Sahne (7,9,11,12) <i>(3 Kugeln Lebkucheneis, Birnen, Amaretto, Sahne)</i>	6,80 €
Bratapfelbecher mit Rumtopf Früchten und Sahne (5,7,8,11) <i>(3 Kugeln Bratapfeleis, Rumtopf Früchten, Sahne)</i>	7,50 €

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	