

2019

Vorspeisen

Kleiner Salat mit Gartengemüse (1,4,5,9,11,12,13)		6,20 €
Ragout Fin von der Landente mit Brot (1,4,5,9,11,12,13)		8,50 €
Hausgemachter Gewürzkochschinken von der Poularde mit Ölräuke, konfierten Kirschtomaten und Vinaigrette vom grünem Tee (1,4,5,9,11,12,13)		11,50 €
Gebratene Riesengarnelen mit sommerlichen Blattsalaten und Wakamealgen (3,4,5,6,9,10,11,12,13)		11,90 €

Suppen

Tee vom pommerschen Wild (1,4,5,9,11,12)	Glas	6,20 €
Soljanka vom Fisch mit Kräutern und Schmand (1,3,4,5,9,10,11,12)	Tasse	4,90 €
	Terrine	6,50 €
Weiße Tomatensuppe mit Basilikumgrießnocken (1,4,5,6,7,9,11,12,14)	Tasse	5,50 €
	Terrine	7,40 €
Eintopf von der Ente mit Gemüse & Sprossen (1,4,5,9,11,12,13)	Teller	9,50 €

Kleinigkeiten aus der Küche mit hausgemachtem Brot

„Bemooster Stein“ (4,5,11,12,13) (Tomaten-, Rucola- und Kräuterquark mit Kresse und Buchenpilzen)		9,80 €
Vesperplatte von hausgemachter Wurst mit Essiggemüse (1,4,5,9,11,12,14)		10,50 €
Liepener Knäcke mit Tatar vom Hechtmatjes und Kräuterquark (3,4,5,7,9,11,12)		10,50 €
Käsevariation mit Früchtesenf und Butter (4,5,9,11,12,13,14)		11,50 €

Vegetarisch

Gebackene Minipaprika auf Kichererbsen – Gemüsecurry (7,9,11,12)		13,80 €
Gemüseburger auf unsere Art mit Grünzeug (4,5,7,9,11,12,13,14)		14,90 €

2019

Fisch

Variation vom Hering mit Apfel- Zwiebeldip und Bratkartoffeln ^(3,4,5,9,11,13)	13,80 €
Geschmortes Welsfilet in orientalischer Würze Kichererbsen – Gemüseragout ^(1,3,4,5,6,7,9,11,12,13,14)	16,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Paprika – Bandnudeln und Pestosauce ^(1,3,4,5,6,7,9,10,11,12,14)	17,50 €
Gebratenes Lachsfilet mit Krabben - Graupenrisotto und Zitronengrassauce ^(1,2,3,4,5,6,7,9,10,11,12,13)	18,80 €

Fleisch

Gebackenes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Pommes frites ^(1,4,5,7,9,11,12,13)	14,20 €
Saltimbocca von der Poularde mit Gartengemüse, Gnocchi und Thymianjus ^(1,4,5,7,9,11,12,13)	16,80 €
180g Burger vom heimischen Wild mit Steak House Pommes und Sour Cream ^(4,5,7,9,11,12,13)	16,70 €
Gefüllter Schweinebauch auf unsere Art mit geschmortem Senfgemüse und Kräuter – Kartoffelpüree ^(1,4,5,9,11,12,13,14)	17,50 €
Filet und Backe vom Weiderind mit Bohnengemüse, Kräuterkartoffeln und Trüffelsauce ^(1,4,5,9,11,13)	28,50 € für Zwei 49,80 €

Kindergerichte

Pommes frites rot/weiß ^(7,9,11,12)	4,00 €
Oma's Milchreis mit Zimt und Zucker oder Apfelmus ⁽¹¹⁾	7,50 €
Spaghetti Bolognese ^(1,7,9,11,12)	8,50 €
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.

2019

Dessert

Grütze von Beeren und Sago mit Holunderblütensorbet ^(5,9,13)	8,60 €
Blumentopf von der Himbeere mit Birkensorbet ^(4,5,7,9,11,12,13)	9,60 €
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Gewürzanasanas und Maisrahmeis ^(1,3,4,5,6,7,9,11,12,13)	9,80 €

Aus der Backstube

Russischer Zupfkuchen ^(4,5,6,7,8,9,11,12,13)	3,60 €
Apfelkuchen ^(5,6,7,9,12,13)	3,60 €
Donauwelle ^(4,5,6,7,11,12,13)	3,90 €
Gefüllter Mandelbienenstich ^(4,5,7,11,12,13)	3,90 €
Erdbeer – Buttermilchschnitte ^(5,6,7,11,12,13)	3,90 €

Eisbecher

Eisschokolade mit Sahne ^(5,6,7,11,12,13) <i>(mit 2 Kugeln Vanilleeis, Kakao, Sahne)</i>	5,50 €
Eiskaffee mit Sahne ^(5,6,7,11,12,13) <i>(mit 2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee, Sahne)</i>	5,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne ^(5,6,7,11,12,13) <i>(je 1 Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, Sahne)</i>	5,50 €
Schwedenbecher mit Sahne ^(5,6,7,11,12,13) <i>(mit 3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Sahne)</i>	7,20 €
Früchtebecher mit Sahne ^(5,6,7,11,12,13) <i>(mit 3 Kugeln Früchteeis, Früchte der Saison, Sahne)</i>	7,20 €

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	