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 confierten Kirschtomaten, Parmesan und Pflaumen-Balsamico (4,5,9,12,13,14)	11,50 €
Asiatischer Nudelsalat mit gebratenen Riesengarnelen und Korianderdip (1,4,5,9,10,11,12,13,14)	14,50 €

Suppen

Tee vom pommerschen Rind (1,4,5,9,12,13)	Glas	6,50 €
Kürbis – Kokos - Ingwersuppe mit Sprossen (1,4,5,11,12,13)	Tasse	6,50 €
	Terrine	8,50 €
Soljanka mit Zitrone und Schmand (1,4,5,11,12,13)	Tasse	6,50 €
	Terrine	8,50 €
Liepener Eintopf von Fasan und Gerste (1,4,5,8,11,12,13)	Teller	13,50 €

Fisch

Dreierlei vom Hering mit Bratkartoffeln und Hausfrauensauce (3,4,5,8,9,10,11,12,13)	23,50 €
Gefüllte Paprikaschote vom Peenehecht auf Pilz – Graupenrisotto und Krustentierjus (3,4,5,7,9,10,11,12,13,14)	24,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Kräuterkartoffelpüree (3,4,5,9,11,12,13)	25,50 €
Gebratenes Kabeljaufilet mit Pesto auf Tomaten – Paprika – Bandnudeln (3,4,5,7,9,11,12,13)	26,50 €

Fleisch

Gebackenes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Pommes frites (1,4,5,7,9,11,12,13)	22,50 €
180g Burger vom heimischen Wild mit Steakhouse Pommes und Sour Cream (4,5,7,9,11,12,13)	23,00 €
Filet vom Sattelschwein mit Ragout von der Ochsenbacke, Bohnengemüse und Kräuterkartoffelpüree (1,4,5,9,11,12,13)	26,50 €
Ragout vom heimischem Wild mit Rosenkohl und Serviettenknödel (4,5,7,9,11,12,13)	26,80 €
Halbe Ente aus dem Rohr mit Preiselbeerrotkohl, Kartoffelklößen und Thymianjus (1,4,5,7,9,11,12,13)	28,50 €

Vegetarisch

Käsemakkaroni mit gerösteten Zwiebeln und Kresse (7,9,11,12)	19,50 €
Vegane Maultaschen auf Kichererbsen – Gemüsecurry (1,4,5,7,11,12,13	21,50 €

Kindergerichte

Pommes frites rot/weiß (7,9,11,12)	6,50 €
Omas Milchreis mit Zimt und Zucker oder Apfelmus (11)	8,50 €
Makkaroni Bolognese (1,7,11,12)	10,50 €
Backhähnchen mit Gartengemüse und Pommes frites (4,5,7,11,12,13)	14,00 €

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

Dessert

Blumentopf von der Beere mit Birkensorbet (4,5,7,9,11,12, 13)	9,60 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Orange und Rotweinbuttereis (4,5,7,9,11,12,13)	9,80 €
Creme Brûlée von der Toncabohne mit Gewürzananas und Heurahmeis (4,5,7,9,11,12,13)	11,90 €

Aus Omas Backstube

Russischer Zupfkuchen (4,5,6,7,8,9,11,12,13)	4,50 €
Mohn-Quarkkuchen (5,6,7,9,12,13)	4,50 €
Gefüllter Mandelbienenstich (4,5,7,11,12,13)	5,00 €
Erdbeer – Buttermilchschnitte (5,6,7,11,12,13)	5,00 €

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne (5,7,11,12) *(1 Kugel Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis, Sahne)*	8,00 €
Wintertraum mit Sahne (7,9,11,12) *(3 Kugeln Lebkucheneis, Birnen, Bratapfelsahnelikör, Sahne)*	9,50 €
Schwedenbecher mit Sahne (5,7,11,12) *(3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Sahne)*	9,50 €
Früchteeisbecher mit Sahne (7,9,11,12) *(3 Kugeln Fruchteis, Früchte der Saison, Sahne)*	9,50 €

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***	