

Vorspeisen

Gurkensalat 6,90

Tomaten – Orangensuppe 7,90

Soljanka 7,90

Würzfleisch
mit Müritzer Käse überbacken
kleine Portion 8,90
große Portion 12,90

geräucherte Entenbrust
auf Salat mit Walnussöl
kleine Portion 9,90
große Portion 14,90

gratinierter Ziegenkäse 10,90
auf warmen rote Beete – Apfel Salat

Rindercarpaccio 13,90
mit Grana Padano, Rucola,
Kapernäpfel, geröstete Pinienkerne

gebackene Garnelen
in Bambusholzkohle Panade
auf Salat, dazu Avokadowürfel
und Parmesan
mit Mango – Chili Dressing
kleine Portion 14,90
große Portion 20,90

gebratene Hähnchenstreifen
auf Salat
mit karamelisierten
Apfel – Möhrenstreifen
große Portion 16,90

Vegetarisch

<i>Bandnudeln</i> <i>in Olivenöl geschwenkt Knoblauch, Zwiebeln und Cherrytomaten unter einer Parmesanhaube</i>	15,90
<i>Champignons</i> <i>im Kräuterteigmantel gebacken mit Ziegenkäse und Cherrytomaten auf Rucola</i>	15,90
<i>Kartoffel – Gemüse – Omelett</i>	14,90
Ketchup / Mayonnaise Portion	0,20

Kindergerichte

<i>Schneewittchen</i> <i>Milchreis mit Apfelmus oder Zimt & Zucker</i>	7,90
<i>Kapitän Nemo</i> <i>Fischstäbchen mit Kartoffelpüree</i>	7,90
<i>Robin Hood</i> <i>kleines Schnitzel mit Steakhouse Pommes</i>	7,90
<i>Rumpelstilzchen</i> <i>hausgemachte Hähnchennuggets mit Steakhouse Pommes</i>	7,90

Fisch vom Grill und aus der Pfanne

Sherrymatjesfilet 18,90
mit Remoulade
dazu Bratkartoffeln

gebratene Scholle 18,90
mit Meerrettich
dazu Bratkartoffeln

Zanderfilet 20,90
in einer Kartoffel – Kräuterkruste
mit Spinat und Limonensoße

Norwegisches Lachsfilet 22,90
mit karamelisierten
Apfel - Möhrenstreifen,
Limonensoße
und Kartoffelpüree

gebratene Garnelen 20,90
Black Tiger Garnelen
auf in Pesto
geschwenkte Bandnudeln,
Oliven, Rucola und Parmesan

vom Grill und aus der Pfanne

<i>Hähnchen Piccata</i> <i>in Ei – Parmesankruste</i> <i>Orangenpreiselbeer – Soße</i> <i>Kartoffelpüree</i>	18,90	<i>Kalbsleber</i> <i>mit sautierten</i> <i>Apfel – Zwiebelstreifen</i> <i>dazu Kartoffelpüree</i>	19,90
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“</i> <i>mit sautierten Champignons</i> <i>und Steakhouse Pommes</i>	17,90	<i>Kalbsschnitzel</i> <i>mit Preiselbeeren</i> <i>und Bratkartoffeln</i>	21,90
<i>Schweinesteak „au four“</i> <i>mit Würzfleisch und</i> <i>Müritzer Käse überbacken,</i> <i>karamelierten Möhrenstreifen</i> <i>und Süßkartoffelpommes</i>	18,90	<i>Kalbssteak</i> <i>mit Grillgemüse</i> <i>und Süßkartoffelpommes</i>	24,90
<i>Sauerfleisch vom heimischen Wild</i> <i>mit Remoulade</i> <i>und Bratkartoffeln</i>	19,90	<i>Rumpsteak</i> <i>250 Gramm</i> <i>mit Portweinschalotten</i> <i>und Kartoffel – Kürbis – Röstis</i>	27,90
<i>Medaillons vom Hirschfilet</i> <i>unter einer Kräuterkruste</i> <i>mit Prinzessbohnen im Speckmantel</i> <i>dazu Kartoffel – Kürbis – Röstis</i>	22,90	<i>Rumpsteak</i> <i>mit flambierten Ziegenkäse</i> <i>250 Gramm</i> <i>mit Bratkartoffeln, Zwiebeln,</i> <i>Champignons, Tomaten</i> <i>und Paprika</i>	28,90

Dessert

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,90	Eisschokolade Vanille – Schokoeis, Trinkschokolade und Sahne	6,50
Schokoladensouffle mit Vanilleeis und Sahne	7,50	Eiskaffee Vanille – Schokoeis, Espresso und Sahne	7,90
Tartufo Limoncello halbgefrorenes aus Limonencreme mit Limonenlikörcreme, bedeckt mit Limonen – Baiserstückchen und Sahne	6,90	Vanille Eis mit warmen Vanillekirschen Vanilleeis mit feinen Bourbon Vanilleschoten, warmen Vanillekirschen und Sahne	6,90
Tartufo Classico halbgefrorenes aus Zabaione, Schokoeis mit Kakao, kandierten Haselnussstückchen und Sahne	6,90	Schokoeis Schokoladeneis mit herb- aromatischen Schokostückchen, Eierlikör und Sahne	6,90