

Spargelkarte

*Portion weißer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln* 13,90

*unsere Spargelgerichte servieren wir
mit Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln
wählen Sie:*

*Spargelcremesuppe
mit Spargelstücke und Kochschinken* 9,90

Spargelbruschetta 10,90

Spargelsalat mit Erdbeeren 11,90

Schwarzwälder Schinken 20,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 22,90

gebratenes Zanderfilet 24,90

Portion Spargel mit Sauce Hollandaise 10,90

Vorspeisen

<i>Tomaten – Orangensuppe</i>	7,90	<i>Rindercarpaccio</i>	14,90
<i>Soljanka</i>	8,90	<i>mit getrüffeltem Feldsalat gerösteten Pinienkerne und gehobeltem Parmesan</i>	
<i>Würzfleisch</i>		<i>gebackene Garnelen</i>	14,90
<i>mit Müritzer Käse überbacken</i>	8,90	<i>in Bambusholzkohle Panade auf Salat, dazu Avokadowürfel und Parmesan mit Mango – Chili Dressing</i>	
<i>gratinierter Ziegenkäse</i>	12,90		
<i>auf warmen rote Beete – Apfel Salat</i>			

vom Grill und aus der Pfanne

Hähnchen Piccata 21,90

*in Ei – Parmesankruste
Orangenpreiselbeer – Soße
mit getrüffeltem Kartoffelpüree*

Geflügelleber 18,90

*mit Zwiebeln und Apfelscheiben
dazu Kartoffelpüree*

Schweinesteak „au four“ 20,90

*mit Würzfleisch und
Müritzer Käse überbacken,
karamelisierten Möhrenstreifen
und Steakhouse Pommes*

Kalbsschnitzel 24,90

*mit Preiselbeeren
und Bratkartoffeln*

Sauerfleisch vom Wild 20,90

*mit Remoulade
und Bratkartoffeln*

Medaillons vom Hirschfilet 25,90

*unter einer Kräuterkruste
mit Prinzessbohnen im Speckmantel
dazu Kartoffel – Kürbis – Röstis*

Tomahawk 26,90

*vom Durocschwein
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln,
Grillgemüse und Zwiebeln*

Rumpsteak 28,90

*250 Gramm
mit Portweinschalotten
und Kartoffel – Kürbis – Röstis*

Rumpsteak 29,90

*mit flambierten Ziegenkäse
250 Gramm
mit Bratkartoffeln, Zwiebeln,
und Grillgemüse*

Fisch vom Grill und aus der Pfanne

Sherrymatjesfilet 19,90
*mit Remoulade
und Bratkartoffeln*

Zanderfilet 22,90
*in einer Kartoffel – Kräuterkruste
an Spinat und Limonensoße*

Aal sauer 21,90
*mit Remouladensoße und
Bratkartoffeln*

Norwegisches Lachsfilet 24,90
*naturell gebraten,
auf Birnen – Lauch – Tomaten - Bett
mit Rotebeete – Kartoffelpüree*

Black Tiger Garnelen 27,90
*Garnelen in Pankomehl
gebacken, Bandnudeln in Pesto
geschwenkt,
Oliven, Rucola und Parmesan*

Vegetarisch

Bandnudeln 17,90
*in Olivenöl geschwenkt
mit Knoblauch, Schalotten
und Cherrytomaten
unter einer Parmesanhaube*

Champignons 15,90
*im Kräuterteigmantel gebacken
auf Salat mit Ziegenkäse*

Vegan

Pizza Ecken 17,90
*Tomate – Hack und Salami
an einem Salatbouquet*

gebackene Gemüsesticks 17,90
dazu Süßkartoffelpüree

Kindergerichte

Schneewittchen 7,90
*Milchreis mit
Apfelmus oder Zimt & Zucker*

Kapitän Nemo 7,90
*Fischstäbchen mit
Kartoffelpüree*

Robin Hood 7,90
*kleines Schnitzel mit
Steakhouse Pommes*

Rumpelstilzchen 7,90
*hausgemachte Hähnchennuggets
mit Steakhouse Pommes*

Ketchup / Mayonnaise Portion 0,20

Dessert

Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,90	Eisschokolade <i>Vanille – Schokoeis, Trinkschokolade und Sahne</i>	6,50
Schokoladensouffle <i>mit Vanillesoße und Sahne</i>	7,90	Eiskaffee <i>Vanille – Schokoeis, Espresso und Sahne</i>	7,90
Tartufo Limoncello <i>halbgefrorenes aus Limonencreme mit Limonenlikörcreme, bedeckt mit Limonen – Baiserstückchen und Sahne</i>	7,90	Vanilleeis mit warmen Vanillekirschen <i>Vanilleeis mit feinen Bourbon Vanilleschoten, warmen Vanillekirschen und Sahne</i>	6,90
Tartufo Classico <i>halbgefrorenes aus Zabaione, Schokoeis mit Kakao, kandierten Haselnussstückchen und Sahne</i>	6,90	Schokoeis <i>Schokoladeneis mit herb- aromatischen Schokostückchen, Eierlikör und Sahne</i>	6,90
Variationen vom Sorbet <i>3 Kugeln Frucht Sorbet auf einem Kiwispiegel</i>	7,90		