

Vorspeisen

Tomaten – Orangensuppe 7,90

Soljanka 8,90

Würzfleisch
mit Müritzer Käse überbacken 8,90

Entensülze an Feldsalat 10,90
mit Orangenspalten
und hausgemachtem Dressing

gratinierter Ziegenkäse 12,90
auf warmen rote Beete – Apfel Salat

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

vom Grill und aus der Pfanne

Hähnchen Piccata 21,90
*in Ei – Parmesankruste
Orangenpreiselbeer – Soße
Kartoffelpüree*

Geflügelleber 17,90
*mit Zwiebeln und Apfelscheiben
dazu Kartoffelpüree*

Entensülze 19,90
*mit Bratkartoffeln und Preiselbeer-
Sahnemeerrettich Dip*

Schweinesteak „au four“ 20,90
*mit Würzfleisch und
Müritzer Käse überbacken,
karamelierten Möhrenstreifen
und Steakhouse Pommes*

Kalbsschnitzel 23,90
*mit Preiselbeeren
und Bratkartoffeln*

Rumpsteak 27,90
*250 Gramm
mit Portweinschalotten
und Kartoffel – Kürbis – Röstis*

Rumpsteak 28,90
*mit flambierten Ziegenkäse
250 Gramm
mit Bratkartoffeln, Zwiebeln,
Champignons und Tomaten*

Vegetarisch

<i>Bandnudeln</i>	16,90
<i>in Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch, Zwiebeln und Cherrytomaten unter einer Parmesanhaube</i>	
<i>Champignons</i>	15,90
<i>im Kräuterteigmantel gebacken auf Salat mit Ziegenkäse</i>	
Ketchup / Mayonnaise Portion	0,20

Kindergerichte

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

aus dem Ofen

Mecklenburger Rippenbraten <i>gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln</i>	19,90
Wildschweinbraten <i>mit Rotkohl, dazu Salzkartoffeln</i>	21,90
Medaillons vom Hirschfilet <i>unter einer Kräuterkruste mit Prinzessbohnen im Speckmantel dazu Kartoffel – Kürbis – Röstis</i>	24,90
Halbe Ente <i>gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln mit Apfelrotkohl und Klößen</i>	23,90

Fisch vom Grill und aus der Pfanne

Zanderfilet <i>in einer Kartoffel – Kräuterkruste an Spinat und Limonensoße</i>	21,90
Norwegisches Lachsfilet <i>naturell gebraten, auf Birnen – Lauch – Tomaten - Bett mit Rotebeete-Kartoffelpüree</i>	23,90
Black Tiger Garnelen <i>Garnelen in Pankomehl gebacken, Bandnudeln in Pesto geschwenkt, Oliven, Rucola und Parmesan</i>	22,90

Dessert

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne 6,90

Schokoladensouffle

mit Vanilleeis und Sahne 7,90

Tartufo Limoncello

*halbgefrorenes aus Limonencreme
mit Limonenlikörcreme, bedeckt mit
Limonen – Baiserstückchen und Sahne* 6,90

Tartufo Classico

*halbgefrorenes aus Zabaione,
Schokoeis mit Kakao, kandierten
Haselnussstückchen und Sahne* 6,90

Eisschokolade

Vanille – Schokoeis, Trinkschokolade und Sahne 6,50

Eiskaffee

Vanille – Schokoeis, Espresso und Sahne 7,90

Vanilleeis mit warmen Vanillekirschen

*Vanilleeis mit feinen Bourbon Vanilleschoten,
warmen Vanillekirschen und Sahne* 6,90

Schokoeis

*Schokoladeneis mit herb- aromatischen
Schokostückchen, Eierlikör und Sahne* 6,90