

Vorspeisen

<i>Tomaten – Orangensuppe</i>	8,90	<i>Rindercarpaccio</i>	16,90
<i>Soljanka</i>	9,90	<i>mit getrüffeltem Salat gerösteten Pinienkerne und gehobeltem Parmesan</i>	
<i>Würzfleisch</i>		<i>gebackene Garnelen</i>	16,90
<i>mit Müritzer Käse überbacken</i>	9,90	<i>in Bambusholzkohle Panade auf Salat, dazu Avokadowürfel und Parmesan mit Mango – Chili Dressing</i>	
<i>gratinierter Ziegenkäse</i>	14,90		
<i>auf warmen rote Beete – Apfel Salat</i>			
<i>Räucherlachs</i>	12,90		
<i>auf Kartoffel – Kürbis - Röstis</i>			

Klassiker

Mecklenburger Rippenbraten 22,90
*gefüllt mit Backpflaumen und Apfelstücke,
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln*

Schweinesteak „ au four „ 24,90
*mit Würzfleisch und Müritzer Käse
überbacken, karamalisierte Möhrenstreifen
und Steakhouse Pommes*

Bauernfrühstück 14,90

Zwiebelhähnchen „ Strindberg Art „ 19,90
dazu Kartoffelpüree

Fisch

Zanderfilet 25,90
*in einer Kartoffel – Kräuterkruste
an Spinat und Limonensoße*

Norwegisches Lachsfilet 28,90
*naturell gebraten,
auf Birnen – Lauch – Tomaten - Bett
mit Rotebeete – Kartoffelpüree*

Black Tiger Garnelen 29,90
*Garnelen in Pankomehl
gebacken, Bandnudeln in Pesto
geschwenkt,
Oliven, Rucola und Parmesan*

vom Grill und aus dem Ofen

<i>Hähnchen Piccata</i> <i>in Ei – Parmesankruste</i> <i>Orangenpreiselbeer – Soße</i> <i>mit getrüffeltem Kartoffelpüree</i>	23,90	<i>Schnitzel „ Wiener Art „</i> <i>mit sautierten Champignon</i> <i>und Steakhouse Pommes</i>	19,90
<i>Hähnchen – Salat</i> <i>marinierte Hähnchenbrustfilets</i> <i>auf Salat mit karamelisierten</i> <i>Apfel – Möhrenstreifen</i>	21,90	<i>Hirschfilet</i> <i>gebacken, unter einer Kräuterkruste</i> <i>mit Prinzessbohnen im Speckmantel</i> <i>dazu Kartoffel – Kürbis – Röstis</i>	31,90
<i>Geflügelleber</i> <i>mit Zwiebeln und Apfelscheiben</i> <i>dazu Kartoffelpüree</i>	21,90	<i>Rumpsteak</i> <i>250 Gramm</i> <i>mit Portweinschalotten</i> <i>und Kartoffel – Kürbis – Röstis</i>	31,90
<i>Wildschweinbraten</i> <i>mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln</i>	25,90	<i>Rumpsteak</i> <i>mit flambierten Ziegenkäse</i> <i>250 Gramm</i> <i>mit Bratkartoffeln, Zwiebeln,</i> <i>und Champignon</i>	33,90

Vegetarisch

<i>Bandnudeln</i> <i>in Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch, Schalotten und Cherrytomaten unter einer Parmesanhaube</i>	<i>19,90</i>
<i>Champignons</i> <i>im Kräuterteigmantel gebacken auf Salat mit Ziegenkäse</i>	<i>19,90</i>
<i>Ketchup / Mayonnaise Portion</i>	<i>0,30</i>

Kindergerichte

<i>Schneewittchen</i> <i>Milchreis mit Apfelmus oder Zimt & Zucker</i>	<i>8,90</i>
<i>Kapitän Nemo</i> <i>Fischstäbchen mit Kartoffelpüree</i>	<i>8,90</i>
<i>Robin Hood</i> <i>kleines Schnitzel mit Steakhouse Pommes</i>	<i>8,90</i>
<i>Rumpelstilzchen</i> <i>hausgemachte Hähnchennuggets mit Steakhouse Pommes</i>	<i>8,90</i>

Dessert

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne 7,90

Schokoladensouffle
mit Vanillesoße und Sahne 8,90

Tartufo Limoncello
halbgefrorenes aus Limonencreme
mit Limonenlikörcreme, bedeckt mit
Limonen – Baiserstückchen und Sahne 8,90

Tartufo Classico
halbgefrorenes aus Zabaione,
Schokoeis mit Kakao, kandierten
Haselnussstückchen und Sahne 7,90

Eisschokolade 6,90
Schokoeis, Trinkschokolade und Sahne

Eiskaffee 6,90
Schokoeis, Kaffee und Sahne

Vanilleeis mit warmen Vanillekirschen 7,90
Vanilleeis mit feinen Bourbon Vanilleschoten,
warmen Vanillekirschen und Sahne

Schokoeis 7,90
Schokoladeneis mit herb- aromatischen
Schokostückchen, Eierlikör und Sahne

Kugel Eis 1,80
unsere Eissorten:
Bourbon Vanilleeis,
Schokoeis mit Schokostückchen,
Bananeneis mit Schokostückchen,
Erdbeereis