

Vorspeisen

Tomaten – Orangensuppe 8,90

Soljanka 9,90

Würzfleisch 9,90
mit Müritzer Käse überbacken

Kleiner Salatteller 6,90
mit Mango – Chili Dressing

Räucherlachs 12,90
*auf Kartoffel – Kürbis – Röstis
mit Meerrettich*

Gratinierter Ziegenkäse 14,90
auf warmen rote Beete - Apfelsalat

Rindercarpaccio 16,90
*hausgemacht, mit körnigem Senf,
getrüffeltem Salat,
gerösteten Pinienkernen
und gehobeltem Parmesan*

Gebackene Garnelen 16,90
*in Bambusholzkohle Panade
auf Salat, dazu Avokadowürfel
und Parmesan
mit Mango – Chili Dressing*

Vegetarisch

<i>Bandnudeln</i>	<i>18,90</i>
<i>in Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch, Schalotten und Cherrytomaten unter einer Parmesanhaube</i>	
<i>Champignons</i>	<i>18,90</i>
<i>im Kräuterteigmantel gebacken auf Salat mit Ziegenkäse</i>	
<i>Ketchup / Mayonnaise Portion</i>	<i>0,30</i>

Kindergerichte

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

vom Grill und aus dem Ofen

Hähnchenbrust 23,90
*überbacken mit
Tomate – Mozzarella,
dazu Orangen – Preiselbeersöße,
Pesto und Kartoffelpüree*

Hähnchen – Salat 21,90
*marinierte Hähnchenbruststreifen
auf Salat mit karamelisierten
Apfel - Möhrenstreifen*

Schnitzel „Wiener Art“ 19,90
*mit sautierten Champignons
und Steakhouse Pommes*

*für eine Beilagenänderung auf unsere
hausgemachten Bratkartoffeln
berechnen wir 1,90 Euro*

Geflügelleber 21,90
*mit Zwiebeln und Apfelscheiben
dazu Kartoffelpüree*

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

Rumpsteak 250 Gramm 33,90
*mit Zwiebeln, Paprika ,
Champignon, Ziegenkäse
und Bratkartoffeln*

aus dem Ofen und aus der Pfanne

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

Wildschweinnackenbraten 25,90
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Bauernfrühstück 16,90
*Bratkartoffeln, Eier,
Speckwürfel und Gewürzgurke*

Fisch

Heilbutt 26,90
*auf der Haut gebraten,
Birnen – Lauch – Tomaten – Bett
mit Kartoffelpüree*

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

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

Dessert

Warmer Apfelstrudel 7,90
mit Vanilleeis und Sahne

Schokoladensouffle 8,90
mit Vanillesoße und Sahne

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

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

Welch ein Genuss 7,90
*cremigies Walnusseis, getoppt
mit nussigem Kürbiskernöl*

Affogato al caffè 5,50
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso

Eisschokolade 7,90
Vanille – Schokoeis, Trinkschokolade und Sahne

Eiskaffee 7,90
Vanille – Schokoeis, Espresso 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 Vanille
Schokoeis mit Schokostückchen
Walnusseis
Erdbeereis*