

Vorspeisen

<i>Tomaten – Orangensuppe</i>	8,90	<i>Gratinierter Ziegenkäse</i>	14,90
<i>Soljanka</i>	9,90	<i>auf warmen rote Beete - Apfelsalat</i>	
<i>Kürbiscremesuppe</i>	8,90	<i>Rindercarpaccio</i>	16,90
<i>mit Kürbiskernen</i>		<i>hausgemacht, mit körnigem Senf,</i>	
<i>und Kürbiskernöl</i>		<i>getrüffeltem Salat,</i>	
<i>Würzfleisch</i>	9,90	<i>gerösteten Pinienkernen</i>	
<i>mit Müritzer Käse überbacken</i>		<i>und gehobeltem Parmesan</i>	
<i>Kleiner Salatteller</i>	6,90	<i>Gebackene Garnelen</i>	16,90
<i>mit Mango – Chillidressing</i>		<i>in Bambusholzkohle Panade</i>	
<i>Räucherlachs</i>	12,90	<i>auf Salat, dazu Avokadowürfel</i>	
<i>auf Kartoffel – Kürbis – Röstis</i>		<i>und Parmesan</i>	
<i>mit Meerrettich</i>		<i>mit Mango – Chili Dressing</i>	

aus dem Ofen

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

Wildschweinnackenbraten 25,90
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Hirschfilet 31,90
*gebacken, unter einer Kräuterkruste
mit Prinzessbohnen im Speckmantel
dazu Kartoffel – Kürbis – Röstis*

Halbe Ente 25,90
*gefüllt mit Backpflaumen
und Apfelstücken
mit Rotkohl und Kartoffelklößen*

Fisch

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

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

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

vom Grill und aus dem Ofen

Hähnchenbrust 23,90

*überbacken mit
Tomate – Mozzarella,
dazu Orangen – Preiselbeersosse,
Pesto und Kartoffelpüree*

Hähnchen – Salat 21,90

*marinierte Hähnchenbruststreifen
auf Salat mit karamellisierten
Apfel - Kürbisstreifen*

Geflügelleber 21,90

*mit Zwiebeln und Apfelscheiben
dazu Kartoffelpüree*

Schnitzel „Wiener Art“ 19,90

*mit sautierten Champignons
und Steakhouse Pommes*

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

Schweinesteak „au four“ 24,90

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

Tomahawk 32,90

*vom Durocschwein
mit Kartoffelspalten
und Dip*

Rumpsteak 250 Gramm 33,90

*mit Zwiebeln, Paprika,
Champignon, Ziegenkäse
und Bratkartoffeln*

Rumpsteak 250 Gramm 33,90

*mit karamellisierten Kürbisstreifen
und Kartoffel – Kürbis - Röstis*

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>	

Dessert

Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	7,90	Eisschokolade <i>Vanille – Schokoeis, Trinkschokolade und Sahne</i>	7,90
Schokoladensouffle <i>mit Vanillesoße und Sahne</i>	8,90	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>	8,90	Vanilleeis mit warmen Vanillekirschen <i>Vanilleeis mit feinen Bourbon Vanilleschoten, warmen Vanillekirschen und Sahne</i>	7,90
Tartufo Classico <i>halbgefrorenes aus Zabaione, Schokoeis mit Kakao, kandierten Haselnussstückchen und Sahne</i>	7,90	Schokoeis <i>Schokoladeneis mit herb- aromatischen Schokostückchen, Eierlikör und Sahne</i>	7,90
Welch ein Genuss <i>cremigies Walnusseis, getoppt mit nussigem Kürbiskernöl</i>	7,90	Kugel Eis <i>unsere Eissorten: Bourbon Vanille Schokoeis mit Schokostückchen Walnusseis Erdbeereis</i>	1,80