

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>Würzfleisch</i>	9,90	<i>Rindercarpaccio</i>	16,90
<i>mit Müritzer Käse überbacken</i>		<i>hausgemacht, mit körnigem Senf,</i>	
<i>Kleiner Salatteller</i>	6,90	<i>getrüffeltem Salat,</i>	
<i>mit Mango – Chillidressing</i>		<i>gerösteten Pinienkernen</i>	
<i>Räucherlachs</i>	12,90	<i>und gehobeltem Parmesan</i>	
<i>auf Kartoffel – Kürbis – Röstis</i>		<i>Gebackene Garnelen</i>	16,90
<i>mit Meerrettich</i>		<i>in Bambusholzkohle Panade</i>	
		<i>auf Salat, dazu Avokadowürfel</i>	
		<i>und Parmesan</i>	
		<i>mit Mango – Chili Dressing</i>	

Spargelkarte

***Portion weißer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln*** 16,50

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

***Spargelcremesuppe
mit Spargelstücke
und Kochschinkenstreifen*** 10,90

Spargelbruschetta 12,50

Spargelsalat mit Mango 13,90

Schwarzwälder Schinken 23,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 26,90

gebratenes Zanderfilet 27,90

Portion Spargel mit Sauce Hollandaise 13,50

Vegetarisch

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

Kindergerichte

<i>Schneewittchen</i> <i>Milchreis mit Apfelmus und 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>

vom Grill und aus dem Ofen

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

Hähnchen – Salat 21,90
*marinierte Hähnchenbruststreifen
auf Salat mit karamellisierten
Apfel - Kürbissstreifen*

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

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

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

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

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

aus dem Ofen

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

Wildschweinnackenbraten 25,90
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

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*

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*