

Eichblattsalat 7,90
mit Orangenspalten, Zwiebeln
und Walnüssen, dazu Preiselbeerdressing

geräucherte Entenbrust 9,90
auf Salat mit Walnussöl

Garnelen 13,90
auf Salat,
dazu Avokadowürfel und Parmesan
mit Mango – Chilli – Dressing

Halbe Ente 19,90
dazu Backobst und Apfelrotkohl
mit Klößen

Norwegisches Lachsfilet 20,90
in Kräuter – Parmesankruste
Limonensoße, dazu Trüffelkartoffeln

Medaillons vom Hirschfilet 22,90
in Kräuterkruste
an Wirsingrahm,
dazu Kartoffel - Kürbiskern - Rösti

Zimteisstern 6,90
mit Sahne und Eierlikör

Vorspeisen

gemischter Salat 7,90
mit Mangodressing

Tomaten – Orangensuppe 7,90

Soljanka 8,90
serviert in einer Brotschale

Würzfleisch 8,90
mit Müritzer Käse überbacken

Birne im Schinkenmantel 9,90
*mit Spinat und Frischkäse gefüllt
auf Salat*

gratinierter Ziegenkäse 10,90
auf warmen rote Beete – Apfel Salat

Rindercarpaccio 13,90
*mit Grana Padano,
Rucola, Kapernäpfel,
geröstete Pinienkerne*

gebratene Garnelen 13,90
*Garnelen in Bambusholz Kohle Panade
auf Rucola Salat , Parmesan
mit Mangodressing*

Vegetarisch

Bandnudeln 14,90

*in Olivenöl geschwenkt
Knoblauch, Zwiebeln
und Cherrytomaten
unter einer Parmesanhaube*

Champignons 14,90

*im Kräuterteigmantel gebacken
mit Ziegenkäse
auf Rucola und Cherrytomaten
in einer Brotschale*

Ketchup / Mayonnaise Portion 0,20

Kindergerichte

Schneewittchen 5,90

*Milchreis mit
Apfelmus oder Zimt & Zucker*

Kapitän Nemo 7,90

*Fischstäbchen mit
Kartoffelstampf*

Robin Hood 7,90

*kleines Schnitzel mit
Pommes Frites*

Rumpelstilzchen 7,90

*hausgemachte Hähnchennuggets
mit Pommes Frites*

Vom Grill und aus der Pfanne

Hähnchen – Salat	16,90	Wildschweinbraten	19,90
<i>Hähnchenbruststreifen</i>		<i>an Wirsingrahm</i>	
<i>auf Salat mit karamelierten</i>		<i>und Kräuterkartoffeln</i>	
<i>Möhren - Apfelstreifen in einer Brotschale</i>			
Thymianhähnchen	18,90	Mecklenburger Rippenbraten	17,90
<i>im Schinkenmantel</i>		<i>gefüllt mit Backobst & Zwiebeln,</i>	
<i>in Trüffelöl geschwenktes Grillgemüse</i>		<i>dazu Apfel - Rotkohl</i>	
<i>dazu Rote – Beete – Kartoffelpüree</i>		<i>und Kräuterkartoffeln</i>	
Kalbsleber	19,90	Schweineschnitzel „Wiener Art“	17,90
<i>mit sautierten Apfel - Zwiebelstreifen</i>		<i>mit sautierten Champignons</i>	
<i>dazu Kartoffelpüree</i>		<i>und Bratkartoffeln</i>	
		Schweinesteak „au four“	18,90
		<i>mit Würzfleisch und Müritzer Käse überbacken</i>	
		<i>dazu karamelierte Möhrenstreifen</i>	
		<i>und Steakhouse Pommes</i>	

Vom Grill und aus der Pfanne

Schnitzel in Parmesan Kruste 18,90
*mit Grillgemüse
und Rote – Beete - Kartoffelpüree*

Kalbsschnitzel 20,90
*mit Preiselbeeren
und Bratkartoffeln*

Kalbssteak 21,90
*mit karamelierten
Möhren - & Apfelspalten
und Bratkartoffeln*

Tomahawk 26,90

*450 gramm
vom Duroc – Schwein
auf Grillgemüse und Trüffelkartoffeln*

Rumpsteak 26,90

*250 gramm
mit Portweinschalotten
Kräuterbutter und Bratkartoffeln*

Rumpsteak 26,90

*mit flambiertem Ziegenkäse
250 gramm
mit Kartoffeln, Zwiebeln,
Champignons und Tomaten*

Fisch vom Grill und aus der Pfanne

Sherrymatjesfilet 15,90

mit Bratkartoffeln, Remoulade

dazu Salatbukett

Aal in Aspik 18,90

„nach Müritz Fischer Art“

mit Remoulade und Bratkartoffeln

Zanderfilet 19,90

Filetstücke an Kartoffelpüree

dazu Lauch – Mais Gemüse (kalt)

Zanderfilet 19,90

in einer Kartoffel –Kräuterkruste

mit Spinat und Limonensoße

Norwegisches Lachsfilet 20,90

mit Apfel – Lauch Gemüse,

Limonensoße,

dazu Trüffelkartoffelspalten

gebratene Garnelen 20,90

Garnelen in Bambusholzkohle Panade,

in Pesto geschwenkte Bandnudeln

Oliven, Rucola, Parmesan

Dessert

warmer Apfelstrudel 6,50
mit Vanilleeis und Sahne

Schokoladensouffle 7,50
mit Vanilleeis und Sahne

Crème Catalan 6,90
mit Vanillekirschen

Tartufo Limoncello 6,50
*halbgefrorenes aus Limonencreme
mit Limonenlikörcreme, bedeckt mit
Limonen – Baiserstückchen und Sahne*

Tartufo Classico 6,50
*halbgefrorenes aus Zabaione,
Schokoeis mit Kakao, kandierten
Haselnussstückchen und Sahne*

Eisschokolade 5,90
Vanille – Schokoeis, Trinkschokolade und Sahne

Eiskaffee 6,90
Vanille – Schokoeis, Espresso und Sahne

Himbeerbecher 6,90
*Vanilleeis mit feinen Bourbon Vanilleschoten,
heißen Himbeeren und Sahne*

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