

Suppen

Geeiste Gurken- & Melonensuppe
mit Shrimps
5,50 €

Tomaten-Basilikumsuppe
mit Grießklößchen
5,50 €

Koserower Fischsoljanka
mit Gemüse und Fischeinlage
6,00 €

Kresseschaumsüppchen
mit Schmand und gebratener Jacobsmuschel
6,50 €

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat
mit Gurken, Tomaten, Paprika und gerösteten Kürbiskernen
dazu Joghurtdressing oder Vinaigrette
6,50 €

Gebackener Ziegenkäse
an Rote Beete-Salat mit Pinienkernen, gegrillter Paprika und feinen Salatspitzen
8,50 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

an frisch geriebenem Parmesan, feinen Salatspitzen
und Basilikum-Erdbeerdressing

10,50 €

Räucherlachstatar

an warmen Fenchel-Orangensalat und gebratener Jacobsmuschel

11,50 €

Vegetarisch

Penne mit Gorgonzolaspinat

und glacierten Birnenspalten, Radicchio sowie geriebenem Parmesan

10,50 €

Kartoffelgnocchis in Kräuterrahm

mit Cherrytomaten, Ricotta und frittiertem Rucola

10,50 €

Risotto mit grünem Spargel

dazu gebratene Pilze und Tomaten

10,50 €

Vollkornspaghettis mit hausgemachtem Pesto

dazu Pinienkerne, Rucola und Ziegenkäse

10,50 €

Fleisch

Kalbsleber

auf glacierten Apfelscheiben, gebackenen Zwiebelringen
und Erbsen-Kartoffelpüree

13,50 €

Schnitzel vom Strohschwein

dazu Senfwirsing mit Mandeln und Thymian sowie Bratkartoffeln

15,50 €

Gebratene Schweinefiletmedaillons

mit Rosmarin, Oliven-Serviettenknödeln, grünen Bohnen und Brombeerjus

16,50 €

Wiener Kalbsschnitzel

an lauwarmen Speck-Kartoffelsalat mit Gurkennudeln und Preiselbeermarmelade

16,50 €

Gebratene Maispouardenbrust

an grünem Spargel, kandierten Tomaten dazu
schwarze Nudeln und Orangen-Buttersauce

18,50 €

Lammrücken unter einer Kräuterkruste

an provinziolischem Gemüse, Kartoffel-Selleriepüree und Thymianjus

22,50 €

Fisch

Piccata vom Rotbarschfilet

an provinzialischem Gemüse, Salzkartoffeln und Kräuterschaum

13,50 €

Gebrautes Zanderfilet

an Bratkartoffeln dazu Kräuterbutter und Gurkensalat in Dillschmand

16,00 €

Gebrautes Filet vom Müritzzander

an Bratkartoffeln dazu Kräuterbutter und Gurkensalat in Dillschmand

24,00 €

Gepfeffertes Dorschfilet

an Portweinschalotten, Spitzkohl in Senfrahm und Kartoffelpüree

17,50 €

Schnäpelfilet unter einer Schwarzbrotkruste

an Karotten-Lauchgemüse, karamellierter Rote Beete und Salzkartoffeln

19,00 €

Im Speckmantel gebratenes Heilbuttfilet

an Champignons mit Gurkenwürfel und Wildreis

19,50 €

Gefüllte Scholle aus dem Ofen

mit Blattspinat, Krebschwänzen und Croutons

an Salzkartoffeln und einem kleinen Salat

22,50 €

Steaks

Putensteak	200g	10,00€
Maispouardenbrust		10,00 €
Schweinesteak	200g	10,00 €
Schweinefilet	200g	10,00€
Rumpsteak	200g	17,00€
Rumpsteak	300g	22,00€
Rinderhüfte	200g	15,00€
Rinderhüfte	300g	20,00€

Zu jedem Steakgericht reichen wir einen Blattsalat in Joghurtdressing oder Vinaigrette.

Beilagen:

Steakhouse Frites	3,50 €	Speckbohnen	3,50 €
Kartoffelspalten	3,50 €	Buntes Gemüse mit Hollandaise	3,50 €
Knoblauchbaguette	3,50 €	Scharfes Tomatenragout mit Oliven	4,50 €
Bratkartoffeln	3,50 €	Gebatene Pilze mit Frühlingslauch	4,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Crème	3,50 €	Kräuterbutter	2,50 €
Pfefferjus	2,50 €	3 verschiedene Dips	3,50 €

Brotzeitplatten & Herzhaftes

Sauer eingelegter Brathering
mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln

10,50 €

Brotzeitplatten & Herzhaftes

Räucherfischplatte

mit Sahnemeerrettich und einer Ofenkartoffel mit Sour Crème

13,50 €

Aufschnittplatte

mit einer Auswahl von Wurst, Schinken und Käse, dazu Landbrot

12,50 €

Dessert

Mohnparfait

an Himbeerragout, Schokoladenschale mit Früchten und Kürbiskrokant

6,50 €

Amarena-Kirscheis-Biskuitrolle

an Himbeermark und Weißweinzabaione

6,50 €

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

an Mangosalat und Zitronen-Minzsorbet

6,50 €

Heiße Kirschen oder Himbeeren

mit 3 Kugeln Vanilleeis und Sahne

6,50 €

Auswahl an Rohmilchkäse

mit Früchten, Feigensenf und Baguette

10,50 €