

Vorspeisen/ Starters



Gebackener Ziegenkäse auf Himbeerdressing an winterlichen Salaten und Baguette ^{A, G, J, G}

Baked goat cheese on raspberry dressing winter salads and baguette

9,90€

Gratiniertes Würzfleisch vom Huhn mit Toast und Zitrone ^{A, F, I, 13}

Gratinated peppering meat with toast and lemon

8,90€

Suppen/ Soups



Soljanka mit Sauerrahm, Zitrone und Brot ^{A, F, G, E, H, I, J}

Soljanka with sour cream, lemon and bread

8,50€

Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit Madeira und Chesterstange ^{A, C, G, I, J, K}

Bound oxtail soup with Madeira and chester stick

9,50€

Fisch/ Fish



Scholle „Finkenweder Art“ mit ausgelassenem Speck, Bratkartoffeln und Salat ^{A, G, H, J, L, 2}

Plaice "Finkenweder Art" with exuberant bacon, fried potatoes and salad

25,50€

Gebratenes Saiblingsfilet an Dillsauce, Karotten-Lauchgemüse und Kartoffelpüree ^{A, G}

Roasted Char fillet with dill sauce, carrot and leek vegetables and mashed potatoes

26,90€

Gebratenes Kabeljaufilet, Senfsauce, Tomaten-Gurken-Champignon-Gemüse und Bratkartoffeln ^{A, G, J, 2}

Fried cod fillet, mustard sauce, Tomato-cucumber-mushroom-vegetables and fried potatoes

25,90€

Fleisch/ Meat



Schweinefilet(200g) mit Kräuterbutter, glacierten Zwiebeln, gebratenen Champignons und Kartoffelkroketten^{A, C, G}
Pork tenderloin (200g) with herb butter, glazed onions, fried mushrooms and potato croquettes

25,90€

Rib-Eye Steak(250g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat^G
Rib-eye steak with herb butter, French fries and salad

29,50€

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken an Kartoffelkroketten^{A, C, G, I, F}
Pork loin steak with peppering meat and cheese au gratin on potato croquettes

24,90€

Mecklenburger Grünkohl mit Kasseler-Nackensteak, Kohlwurst und Bratkartoffeln^{A, J, I, 2, 3, 13}
Mecklenburg kale with smoked pork neck steak, cabbage sausage and fried potatoes

23,80€

Hirschgoulasch mit Rosenkohl und Kartoffelklöße^{A, C, I, G}
Venison goulash with Brussels sprouts and potato dumplings

25,90€

Kalbschnitzel mit winterlichem Gemüse und Bratkartoffeln^{A, C, G}
Veal schnitzel with winter vegetables and fried potatoes

26,90€

Halbe Mecklenburger Ente mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Schwenkkartoffeln^{A, G}
Half Mecklenburg duck with cream sauce, red cabbage and potatoes

26,50€

Pasta/ Pasta
Vegetarisch/ Vegetarian



Tortellini in Waldpilzrahmsauce, Parmesankäse 17,20€

mit gebratenem Hirschrücken (100g) ^{A,C,G,I} 24,50€

Tortellini in wild mushroom cream sauce with roasted saddle of venison (100g)

Linguinepfanne mit mediterranem Gemüse 16,90€

und gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust ^{A,C,G} 19,90€

Linguine pan with Mediterranean vegetables and roasted strips of chicken breast

Pilzpfanne mit Zwiebelbrot und Kräuterquark ^{A,G} 21,90€

Mushroom pan with onion bread and herb quark

Für die Kleinen/ For the Kids



Fischstäbchen mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree ^{A,D,I,12} 11,90€

Fish fingers with colorful vegetables and mashed potatoes

Chicken-Nuggets mit Pommes frites und Salat ^{A,F,G,I} 10,50€

Chicken nuggets with French fries and salad

Desserts



Kirschstrudel mit Vanillesauce und Sahne ^{A,C;G,F,E,H}

Cherry strudel with vanilla sauce and cream

8,50€

Crème Brûlée mit frischen Früchten ^{C,G,E,F,H}

Crème brûlée with fresh fruit

7,50€

Pralinenauswahl 3 Stk. ^{A,E,F,H,G,13}

1,60€

mit einer Tasse Espresso

Selection of chocoates with a cup of espresso

4,30€