

Vorspeisen

Kürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

7,90 €

Schmorgurkensüppchen

mit kleinen Fleischklößchen

7,90 €

Kleiner Salatteller der Saison

mit Trauben/Kürbiskernen und
einer Apfel-Vinaigrette

8,90 €

Gegrillter Ziegenkäse im Schinkenmantel

auf Rote Betepuffer/Feldsalat und Walnusskernen

11,90 €

Fischgerichte

Forelle „Müllerin Art“

mit zerlassener Butter, Meerrettich und Kräuterkartoffeln

24,90 €

Zanderfilet, auf der Haut gebraten

mit Kokos-Spitzkohl dazu mit Kürbis gefüllte Nudeltaschen

26,90 €

Vegetarisch/Vegan

Kürbis-Farläffel

auf Kokos-Spitzkohl dazu Süßkartoffelpommes

19,90 €

Herbstlicher Barlach Stuben Burger

mit Kürbis-Chiasamen Patty/Granatapfel Dip

Salat/gegrillter Zucchini/Röstzwiebeln dazu Pommes Frites

21,90 €

Beilagen Änderung: Bratkartoffeln 2,-€
einpacken zum Mitnehmen: 1,50 €

Fleischgerichte

Rinderbäckchen

in eigener Soße mit karamellisierten Sesam Möhren
auf Sellerie-Kartoffelstampf

24,90 €

Hähnchenbrust, gebraten

auf cremige Gnocchis-Pilz-Pfanne

23,90 €

Lammrücken, gebraten

unter einer Kräuter-Parmesankruste auf Kürbis-Risotto

29,90 €

Rinderfiletsteak 200g von der Färse

auf weißer Bohnencreme mit gerösteten Nüssen,
Rotweinsauce und Bratkartoffeln

34,90 €

Mecklenburger Himmel und Erde

auf Kartoffel-Apfel-Stampf mit Rotweinsauce,
Kassler, gebratener Geflügelleber und braunen Zwiebeln

23,90 €

Güstrower Sauerfleisch

mit selbstgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln

21,90 €

Beilagenänderung : Bratkartoffeln 2,-€
einpacken zum Mitnehmen: 1,50 €

Dessert

Quark-Knödel

mit Herbstpflaume gefüllt, mit Semmelbrösel-Crunch
karamellisierten Apfelspalten dazu Vanillesoße und Sahne
10,90 €

Schwedeneisbecher“mal anders“

2 Kugeln Walnusseis, Apfel-Ragout-Eierlikör.
Sahne und Mandeln
9,90 €

Selbstgemachtes Birneneis

mit Walnuss Crumble und einer Preiselbeer Soße und Sahne
10,90 €