

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

7,90 €

Zucchinirahmsuppe

mit kleinen Fleischbällchen und frittierten Babyspinat

7,90 €

Rote Bete-Ziegenkäsemus im Salatbett

mit einer Apfelvinaigrette und Walnusscrunch

11,90 €

Kleiner Salatteller der Saison

mit Trauben, gebackenen Kürbis und Joghurt-Walnussdressing

7,90 €

Fischgerichte

Saiblingsfilet

mit Kräutersoße auf Rote Bete Mus

dazu Kartoffel-Gnocchis

25,90 €

Zanderfilet, gebraten

unter einer Kräuterkruste mit Kürbis-Joghurtsöße,

einem kleinem Salatteller und Basmatireis

24,90 €

Vegetarisch/Vegan

Veganes Risotto Duett (Kürbis und Rote Bete)

mit einem Sellerieschnitzel und frittierten Babyspinat

19,90 €

Blumenkohl- Käsetaler

mit gefüllten Nudeltaschen (Waldpilzen und Ricotta)

und Kürbispesto

22,90 €

Beilagen Änderung: Bratkartoffeln 2,-€

einpacken zum Mitnehmen: 1,50 €

Fleischgerichte

Rinderbückchen

in eigener Soße, karamellisierte Rübchen
auf Sellerie-Kartoffelstampf

25,90 €

Bio-Hirschrückensteaks

mit Preiselbeersauce, Pastinakencreme dazu nussige Spätzle

31,90 €

Buntes Hähnchen-Kürbis Curry

dazu Basmatireis

22,90 €

Rinderfiletsteak 200g

mit Rotweinsauce, Speckbohnen, Kräuterbutter
und Pommes

35,90 €

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

Dessert

Schokoladen-Kokos-Creme brûlée

mit einem Apfel-Orangenragout
10,90 €

Selbstgemachtes Birneneis

auf Schokoladen-Crumble dazu Eierlikörsahne
und gebrannte Walnüsse
10,90 €

Kürbis- Cheesecake

mit Walnusseis, Sahne und Walnuss Crunch
10,90 €

Mecklenburgisch

Bohnen/Birnen und Speck

auf Kassler braten, Rotweinssoße
dazu Selleriekartoffelstampf

21,90 €

Güstrower Sauerfleisch

mit selbstgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln

19,90 €

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

