

Speisekarte

Vorspeisen, die Lust auf mehr machen

Bunter Salat	aus Gurke, Tomate, Paprika, Eisbergsalat und Wildkräutern mit einem Petersiliendressing, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräuter-Croutons	8,70 €
Vitello Forello	rosa gegartes Kalbfleisch, dünn aufgeschnitten mit Forellen-Kaperncreme, rosa Pfefferbeeren und wilder Rauke	14,90 €
Bruschetta	mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern	6,90 €
Wassermelone	gegrillt, mit Feta-Minz-Creme, Pistazie und Rucola	8,70 €

Suppen, die das Herz erwärmen

Cremesuppe	von grünen Erbsen mit Minz-Crème fraîche und Kirschtomaten	6,90 €
Hühnerbrühe	aus dem Suppenhuhn gekocht mit Möhren, Erbsen, Spargel, Eierstich und Fleischklößchen	6,90 €

Für zwischendurch und auch davor

Würzfleisch	hausgemacht vom Landhuhn mit Locktower Champignons, überbacken mit Edamer, dazu geröstetes Toastbrot	10,60 €
Doradenfilet	gebraten, serviert mit Bandnudeln, Pesto-Rosso, jungem Lauch und geschmorten Kirschtomaten	14,90 €

Vegane Hauptspeisen kombinierbar mit Fisch, Fleisch und mehr

Lauwarmer Kartoffelsalat	mit Gurke, Radieschen und jungem Lauch, dazu gebratene Austernpilze, Rote-Bete-Knusper und wilder Broccoli	19,90 €
+	Schnitzel vom Schwein	24,40 €
	gebratenem Schollenfilet und Remoulade	24,40 €
Cocos-Curry- Gemüse	aus Bambus, Pilzen, Möhren, Schoten, Brokkoli und Zitronengras, dazu Limonen-Jasminreis und gedämpfte Dim Sum	20,50 €
+	gebratenen Hähnchenbruststreifen	24,20 €
	gebratenem Bachforellenfilet	25,20 €
Salat-Bowl	mit Gurke, Tomate, Paprika, Eisbergsalat, Wildkräutern, Walnüssen und einer Balsamico-Vinaigrette, dazu Linsensalat und Avocado	17,00 €
+	orientalischen Hähnchenbrustspießen	22,50 €
	gebratenem Bachforellenfilet	24,50 €
	hausgemachten Falafel	20,50 €

Kinderessen wie bei Oma

Fischstäbchen	goldgelb gebacken an rahmigem Spinat und Kartoffeln	9,60 €
Hähnchenbrust	gebraten, serviert mit Karotten, Kroketten und einer Jus	10,90 €
Kartoffelpuffer	mit Apfelmus - zusätzlich bestellbar mit einer Kugel Vanilleeis	8,60 € 10,00 €

Hauptspeisen

Duett vom Wild	Rehpfeffer und mit Bergkäse sowie Kürbiskernen gratinierter Wildschweinrücken auf Champignon-Spitzkohlgemüse, dazu Serviettenknödel (Wild von unserm regionalen Wildhändler Jan Griebisch in Bardenitz)	31,60 €
Boeuf Bourguignon	23 Stunden gegart im Rotweinjus, serviert mit geschmortem Wurzelwerk und Petersilienkartoffeln (Rindfleisch von unserem regionalen Händler Natur Konkret in Lütke)	28,50 € groß 24,00 € klein
Maishähnchen-brust	gefüllt mit getrockneten Tomaten, dazu Ratatouille und Kräuterreis	24,20 €
Bachforellen-filet	gebraten, serviert mit sautiertem Spinatsalat, Limettenpüree und Kirschtomaten	24,20 € groß 20,50 € klein

Desserts – so süß und fruchtig

Erdbeer-Eis	im Biskuitmantel gebacken, mit Kokosraspeln, Rhabarberkompott und geschlagener Sahne	9,70 €
Blaubeer-Pancake	mit Mascarpone, Minze und Vanilleeis	9,80 €
Schweden-becher	mit Apfelmus, Eierlikör, Vanilleeis und geschlagener Sahne	8,80 €
Mühlen-becher	3 Kugeln Eis mit frischem saisonalem Obst, geschlagener Sahne und Fruchtsauce	8,90 €

Hausgemachtes Backwerk

Torten	Käse-Sahne-Torte, Schoko-Schock-Torte, Obsttorte und Karamelltorte	4,50 €
Blechkuchen	Variation von 4 Stückchen mit Schlagsahne	5,50 €
Gebäckvariation	von Heidesand- über Pistazien- bis Blätterteig-Gebäck	5,00 €