

## *zum weg Löffeln...*

<b><u>„Opa‘ s Liebling“</u></b>	<b>9,80€</b>
<b>Wildgulaschsuppe vom Wildhasen, Reh und Damwild mit Schmandhaube und Baguette</b>	
<b><u>Oma‘ s Liebling“</u></b>	<b>8,90€</b>
<b>Süßkartoffel-Kürbis Süppchen mit Kürbiskernöl und Brotchips</b>	
<b><u>Brotkorb</u> (4 Scheiben)</b>	<b>2,00€</b>

## *Zwischendurch oder Vorne weg*

<b><u>„Kleine Wiese“ (Beilagensalat)</u></b>	<b>6,50€</b>
<b><u>„Surf &amp; Turf“</u></b>	<b>16,40€</b>
<b>Rindercarpaccio mit lauwarmen Knoblauchgarnelen an Chimichurri , Parmesanspähne und Baguette</b>	
<b><u>„Tüttelkram“</u></b>	<b>10,50€</b>
<b>Gemischte Vorspeisenplatte mit mediterranen und gepickelten Gemüse, Sesam- Algensalat, Knoblauchdip und Remoulade an Kräuterfeta dazu Baguette wahlweise dazu</b>	<b>je 4,00€</b>
<b>-Knoblauchgarnelen</b>	
<b>-Garnelen im Knuspermantel</b>	
<b>-Sauerfleischstückchen</b>	
<b>-Matjeshappen</b>	
<b>-Muschelfleischsalat</b>	
<b>-frittierte Champignons</b>	

## *veggie*

- „Strandkorbjause“** 16,70€  
Gebackene Champignons mit hausgemachtem Rote Beete Quark und Salatwiese
- „Heimatglück“** 18,90€  
Ofenkartoffel gefüllt mit Kürbis-Birnengemüse und Kräuterfeta gratiniert dazu reichen wir marinierte Blattsalate mit gepickelten und marinierten Gemüse
- „Seemannsgarn“** 18,90€  
Kürbis-Gnocchi Pfanne mit Cherrytomaten, Lauch, Feldsalat und Parmesan umgarnt von frischen Kräutern und Kürbiskernen

## *vom Lande...*

- „Landstreicher“** 18,90€  
Kräuterschnitzel wahlweise  
vom Mecklenburger Landschwein  
oder Hähnchenbrustfilet  
auf Schwarzwurzel-Möhren- Rahmgemüse dazu Steakhouse Pommes
- „Landgang“** 29,80€  
Rosa gebratenes Entrecote vom Weiderind mit Chimichurri dazu servieren wir eine Ofenkartoffel mit Rote Beete Quark und einen Beilagensalat
- „Ebbe und Flut“** 18,90€  
rustikales Mecklenburger Sauerfleisch  
an marinierten Blattsalaten, roten Zwiebeln und hausgemachter Remoulade dazu Bratkartoffeln
- „Weidmannsheil“** ( aus hiesigen Wäldern) 26,80€  
in Glühwein geschmorter Rehbraten an einer Preiselbeeren – Wildsauce auf Kürbis-Birnengemüse und Kartoffelstampf

## *aus dem Meer und heimischen Gewässern*

<b><u>„Streifenkönig“</u></b>	<b>19,80€</b>
<b>Barschfilet im Bierteig gebraten mit hauseigenem Knoblauchdip und knusprigen Kartoffeldippers</b>	
<b><u>„Reusenus Topf“</u></b>	<b>16,40€</b>
<b>Deftiger Fischtopf mit regionalen Fischstückchen , Kartoffeln und frischem Gemüse</b>	
<b><u>„Luxusliner“</u></b>	<b>18,40€</b>
<b>Matjesfilets serviert auf rotem Zwiebelbett, mit Remoulade und marinierten Blattsalaten dazu Bratkartoffeln</b>	
<b><u>„Fischräuber“</u></b>	<b>23,50€</b>
<b>Welsfilet gebraten auf einem Gemüsestreifenbeet an einer fermentierten Zitronensalzmousse und Rote –Beete- Kartoffelstampf</b>	
<b><u>„Petri Heil“</u></b>	<b>24,80€</b>
<b>Frisch geräucherte Stücken vom Heilbutt, Saibling und Forelle serviert an Bratkartoffeln und Salatbouquet</b>	
<b><u>„Kapitänschmaus“</u></b>	<b>27,50€</b>
<b>Aal gebraten mit Meerrettich und Bratkartoffeln</b>	
<b><u>„Seegeflüster“</u></b>	<b>24,60€</b>
<b>gebratene Forelle (ca. 300g) an Wirsingrahm, getrockneten Cranberrys und Gnocchis</b>	
<b><u>„Beifang“</u></b>	<b>24,80€</b>
<b>Tagliatelle mit Garnelen, Muscheln und Pulpo ummantelt von einer Tomaten- Knoblauch Sauce</b>	
<b><u>„Angelbeute“</u></b>	<b>24,90€</b>
<b>Zanderfilet gebraten mit einer Kürbiskruste gratiniert serviert mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf</b>	

## *Für die kleinen Seeräuber*

(bis 12 Jahre)

<b><u>„Capt’n Hook“</u></b>	<b>9,50€</b>
<b>Tagliatelle mit hausgemachter Tomatensauce und Hackbällchen</b>	
<b><u>„Piratenteller“</u></b>	<b>10,90€</b>
<b>wahlweise gebratenes Barschfilet oder Hähnchenschnitzel mit Gemüsestreifen und Kartoffelstampf</b>	
<b><u>Kartoffeldippers</u> oder <u>Pommes</u> mit Ketchup &amp; Mayo</b>	<b>7,00€</b>

## *das Beste kommt zum Schluss...*

<b><u>Hausgemachte Gewürz Panna Cotta mit winterlichem Birnenragout</u></b>	<b>8,90€</b>
<b><u>Kürbis-Vanille Küchlein mit Zwetschgensorbet</u></b>	<b>9,20€</b>
<b><u>Hausgemachtes Vanilleeis auf einem Bratapfelragout an Eierlikörschaum</u></b>	<b>8,50€</b>
<b><u>1 Kugel Zwetschgen Sorbet oder Vanilleeis</u></b>	<b>3,40€</b>
<b><u>Affogato al Caffè</u></b>	<b>6,20€</b>
<b>Espresso serviert mit einer Kugel hausgemachten Vanilleeis</b>	

**Hinweis: Unsere Köche arbeiten mit frischen Kräutern und Gewürzen.  
z.B.: Petersilie, Estragon, Thymian, Koriander, Dill, Majoran, Knoblauch & Chili .**

**Wenn Sie Fragen zu den Allergenen oder Zusatzstoffen haben informiert unser Personal Sie gerne.**