

## zum weg löffeln...

(zu allen Suppen reichen wir Dinkelbaguette)

**„Seemannstopf“** 8,50€  
Mecklenburger Fischsuppe mit regionalem Fisch, Wurzelgemüse und verfeinert mit Kräutern

**Tomaten Cappuccino** 6,90€  
warme Tomatensuppe serviert mit lauwarmen Parmesan-Milchschaum

## davor oder zwischendurch

**„Kleine Wiese“** ( Beilagensalat) 6,50€  
Blattsalate mit hausgemachten gepickelten, frischen und eingelegten Gemüse an Kräutervinaigrette

**„Beifang“** 5,50€  
Hausgemachter Tomatensalat mit Baguette

**„Tüttelkram“** 3,00 €  
5 Scheiben Baguette  
Portion Dip : -Radieschen Kräuterquark 2,00€  
-Knoblauch  
-Remoulade  
-Mango – Chili ( Mild)

**„Seafood Teller“** 10,50€  
3 Schmetterlingsgarnelen im Knuspermantel , 3 panierte Calamarisringe dazu Algensalat und milder Mango Chili Dip

**„Smutjes Liebling“** 11,50€  
Burrata auf Salatbett serviert mit Tomatensalat an frischer flambierter Pfirsichhälfte und Baguette

**„kleiner Pirat“** 9,00€  
Deftige Eierpfannkuchen gefüllt mit Räucherlachs und Zitronen-Dill-Schmand dazu reichen wir frische Blattsalate

**„Omas Liebling“** 9,80€  
Geflügel Würzfleisch gratiniert mit Gouda-Mozzarella Mix und Baguette

## *vegetarisch*

<b><u>„Strandkorbjause“</u></b>	17,50€
<b>Kurkuma Kartoffelstampf mit Ratatouille Gemüse und marinierten gebratenen Tofu</b>	
<b><u>„Heimatglück“</u></b>	16,50€
<b>Dill- Zitronen Risotto serviert mit Blattsalaten und frischem Tomatensalat</b>	
<b><u>„Flaute“</u></b>	11,90€
<b>7 Violette Pellkartoffeln mit Kräuter- Radieschen Quark und Blattsalaten</b>	

## *vom Lande...*

<b><u>„Landstreicher“</u></b>	19,80€
<b>Kräuterschnitzel vom Mecklenburger Landschwein an Kräutersaitlingen und Pommes dazu Blattsalate</b>	
<b><u>„Landgang“</u></b>	30,20€
<b>Rumpsteak vom Weiderind auf Prinzessbohnen serviert mit Portweinzwiebeln und Kurkuma-Kartoffelstampf</b>	
<b><u>„Ebbe und Flut“</u></b>	18,50€
<b>rustikales Mecklenburger Sauerfleisch an marinierten Blattsalaten, Zwiebeln und hausgemachter Remoulade dazu Bratkartoffeln</b>	
<b><u>„Waidmanns Heil“</u></b>	23,50€
<b>Schweinefilet Medaillons mit glasierten Portweinzwiebeln dazu Bratkartoffeln und Tomatensalat</b>	

## *aus dem Meer und heimischen Gewässern*

<b><u>„Streifenkönig“</u></b>	<b>21,90€</b>
<b>Barschfilet im Bierteig gebraten mit milden Mango- Chili - und Knoblauchdip dazu knusprige Kartoffeldippers und Coleslaw</b>	
<b><u>„Luxusliner“</u></b>	<b>18,90€</b>
<b>Matjesfilets serviert an einem Zwiebelbett, mit violetten Pellkartoffeln , Radieschen Quark und Blattsalaten</b>	
<b><u>„Müritzschreck“</u></b>	<b>29,50€</b>
<b>Wels- und Zanderfilet gebraten auf Kräutersaitlingen dazu reichen wir ein Dill-Zitronen Risotto</b>	
<b><u>„Kapitänschmaus“</u></b>	<b>27,90€</b>
<b>Aal gebraten mit Bratkartoffeln und Fenchelsalat</b>	
<b><u>„Angelbeute“</u></b>	<b>23,50€</b>
<b>Gebratenes Schollenfilet auf Fenchelgemüse dazu Kurkuma Kartoffelstampf</b>	
<b><u>„Seegeflüster“</u></b>	<b>21,30€</b>
<b>Knoblauchforelle gebraten mit Bratkartoffeln an frischen Blattsalaten</b>	
<b><u>„Neptun Teller“</u></b>	<b>18,60€</b>
<b>Tagliatelle mit Meeresfrüchte Bolognese</b>	
<b><u>„Fischräuber“</u></b>	<b>21,90€</b>
<b>Merlanfilet Pariser Art auf Kirschtomaten-Mangold Gemüse und Tagliatelle</b>	
<b><u>„Petri Heil“</u></b>	<b>21,50€</b>
<b>Brathering süß Sauer eingelegt nach Omas Rezept auf Portweinzwiebeln mit Kartoffelstampf</b>	

## *Für die kleinen Seeräuber*

„Capt'n Hook“ 9,50€  
Tagliatelle mit hausgemachter Bolognese

„Piratenteller“ 10,90€  
Wahlweise Kibberlinge oder Schnitzel  
mit buntem Möhrengemüse und Kartoffelstampf

Kartoffeldippers oder Pommes 7,00€  
mit Ketchup & Mayo

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

Pfannkuchen mit Erdbeer-Vanille Sorbet  
und Caramelsauce 7,00€

1 Kugel hausgemachtes Erdbeer- Vanillesorbet 3,00€

Mango Quark Törtchen mit Vanillesauce 7,50€

Port. Gemüse extra: 5,50€  
-bunte Möhren  
-Erbsen  
-Kirschtomaten-Mangold  
-Fenchel  
-Kräutersaitlinge  
-Portweinzwiebeln  
-Prinzessbohnen

Verpackungsmaterial: 1,00€

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.