



## Vorspeisen

Bunte Blattsalate **(j,l)** an mariniertem Gemüse **(j,l)**  
mit Kräutervinaigrette **(j,l)** und Brotchips **(a,g,h)**  
6,00 €

Zarte Häppchen vom Rostocker Matjes **(d)**  
an Bohnen-Tomaten-Ragout **(j,l)** und Joghurtrahm **(g)**  
6,50 €

Geschmolzener Ziegenkäse **(g)**, mit Waldhonig glasiert,  
auf knackigem Salat **(j,l)** und gepfeffertem Apfel  
7,50 €

Herzhafte Hähnchen-Broccoli-Tarte **(a,c,g)**  
auf Salatherzen **(j,l)** und Currydressing **(g)**  
7,00 €

Gebratene Jakobsmuschel **(g,n)** und Riesengarnele **(b,g)**  
auf Rote-Bete-Carpaccio **(j,l)** und Feldsalat **(j,l)**  
9,00 €

## Suppen

Aufgeschäumtes Erbsensüppchen **(g)**  
6,00 €

Klare Fischsuppe **(d)** mit Wurzelgemüse **(i)**,  
Kartoffeln und Dorschfilet **(d)**  
7,00 €

Rinderkraftbrühe **(i)** mit Kräuterklößchen **(c,g,i)**  
7,00 €

Birnen-Ingwer-Suppe **(a,g)** mit Pfefferkirschen  
6,50 €

Geeistes Gurkensüppchen **(g)** mit Radieschengranité  
6,00 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir Ihnen warmes Baguette.



## Spezialitäten

### aus dem hauseigenen Räucherofen

Geräucherte Matjesdoppelfilets **(d)** an Joghurtdip **(g)**  
mit Apfel-Gurken-Salat **(j,l)** und Dillkartoffeln **(g)**  
16,50 €

Geräucherte Filets von der Lachsforelle **(a,d,g)**  
auf zweierlei Karottenbändern **(g)** und Reibetalern **(a,g)**  
16,50 €

Geräucherte Brust von der Severiner Poularde **(a,g,i,l)**  
an Paprika-Zucchini-Gemüse **(g)**  
und Kartoffelstampf **(g)**  
17,00 €

Kaltgeräuchertes Lammkarree mit Rucola **(j,l)**,  
Strauchtomaten **(j,l)** und geröstetem Baguette **(a,g,h)**  
24,00 €

Echt **Heimat** Genuss  
erleben

## Vegetarische und vegane Gerichte

In Salbeibutter **(g)** geschwenkte Steinpilzgnocchi **(a,g)**  
an knackigem Salatbukett **(j,l)** und Kirschtomaten **(g)**  
(vegetarisch; vegane Zubereitung möglich)  
14,50 €

Pikante Spinatpuffer **(a,c,g)**, in Sesamöl **(k)** gebraten,  
an Paprika **(g)**, Fenchel und cremiger Polenta **(g)**  
(vegetarisch; vegane Zubereitung möglich)  
14,00 €

Gebackener Brie im Roggenschrotmantel **(a,c,g,h)**  
auf mariniertem Rucola **(j,l)** und feuriger Salsa  
14,00 €

Knuspriger Gemüsestrudel **(a,g)**  
an Kresserahm **(g)** und Strauchtomaten **(g)**  
14,00 €




# Fischgerichte



Gebratene Müritzwelfilets **(a,d,g)** auf Kartoffel-Kresse-Püree **(g)**  
mit sautiertem Fenchel und Paprika **(g)**

18,00 €

Degustationsportion: 15,00 €




Echt **Heimat**Genuss  
erleben

Auf der Haut gebratene Ostseedorschfilets **(d,g)**  
mit geschwenkten Gurken **(g)** in körnigem Senfsud **(a,g,j)**  
und gebackenen Kartoffelwürfeln

17,50 €

Degustationsportion: 14,50 €




Echt **Heimat**Genuss  
erleben

Auf der Haut gebratene Zanderfilets **(a,d,g)**  
mit Karottenbändern **(g)** und Kräutergnocchi **(a,g)**

19,00 €

Degustationsportion: 15,50 €




Echt **Heimat**Genuss  
erleben

Gebratenes Seeteufelfilet **(a,d,g)** auf Rucolanudeln **(a,c,g)**  
und geschmorten Strauchtomaten

23,50 €

Degustationsportion: 19,00 €



Gebratene Steinbuttfilets **(d,g)** an Sauce Béchamel **(a,g)**  
mit Roter Bete **(g)** im Porreebett **(g)**  
und tournierten Kartoffeln **(g)**

24,00 €

Degustationsportion: 19,50 €



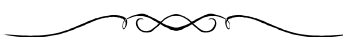
# Fleischgerichte



*Im Calvadossud geschmorte Rinderbacke (a,g,i,l)  
an pikantem Bouillongemüse (g,i) und Salzkartoffeln (g)*

17,00 €

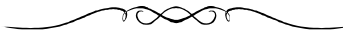
Degustationsportion: 14,00 €



*Crépinette von der Severiner Poularde (a,c,g)  
auf geschmorter Paprika (g)  
und hausgemachten Gnocchi (a,g)*

17,50 €

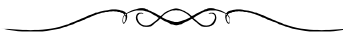
Degustationsportion: 14,50 €



*Gebratene Medaillons vom Lübchiner Strohschwein (a,g,i,l)  
auf Linsengemüse (g,i) und mildem Selleriepüree (g,i)*

18,50 €

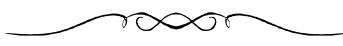
Degustationsportion: 15,00 €



*Rosa gebratenes Rinderfilet (a,g,i,l)  
mit sautiertem Gartengemüse (g)  
und Kartoffel-Kresse-Stampf (g)*

22,00 €


Degustationsportion: 18,50 €



*Wiener Schnitzel vom Mecklenburger Biokalb (a,c,d,g,h)  
an herzhaften Bratkartoffeln (g)  
und gemischtem Salat (j,l)*

23,00 €

Degustationsportion: 19,00 €





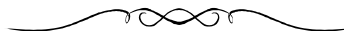
## Gerichte aus der kalten Küche

Tranchen vom gebeizten Ostseelachs **(d)**  
an marinierten Curry-Linsen **(g,i)** mit Feldsalat **(j,l)**  
und pikanter Salsa  
16,00 €

Echt **Heimat**Genuss  
erleben

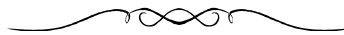


Geröstetes Baguette **(a,g,h)** mit leichter Knoblauchnote **(g)**  
an Tomaten-Lauch-Salat, Rucola **(j,l)**  
und Balsamicoglace  
15,50 €



Großes Salatbukett **(j,l)** an jungem Gemüse **(j,l)**  
mit geräucherten Kaninchenrückenfilets  
und ofenwarmem Kräuterbaguette **(a,g,h)**  
16,00 €

Echt **Heimat**Genuss  
erleben



Tatar vom Weiderind **(j)** mit pochiertem Hühnerei **(c)**  
an knackigem Salat **(j,l)**  
und gehobeltem Grana Padano **(g)**  
18,00 €



## Für unsere lütten Gäste



Portion Pommes Frites  
mit Ketchup **(i)** und/oder Mayonnaise **(c,j)**  
3,50 €

---

Pfannkuchen **(a,c,g)** mit Apfelmus  
4,00 €

---

Bandnudeln **(a,c)** mit Tomatensauce **(g)**  
4,00 €

---

Hackbällchen **(a,c)** mit Rahmsauce **(g,i)** und Bandnudeln **(a,c)**  
4,50 €

---

Fischstäbchen **(d,a,c)** an Kräutersauce **(g)**  
und Kartoffelpüree **(g)**  
5,00 €

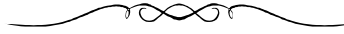
---

Schweineschnitzel **(a,c)** mit buntem Gemüse **(g)**  
und Pommes frites  
7,00 €

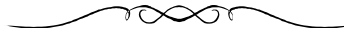


## Desserts

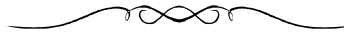
*Crème Brûlée (c,g)*  
7,00 €



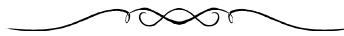
*Mousse au chocolat (c,g,h) mit Gewürzkirschen*  
7,00 €



*Sanddornsorbet (c,l)*  
*auf Fruchtsauce und Joghurtrahm (g)*  
7,00 €



*Weißes Kaffeeparfait (c,g,l) mit Himbeeren*  
7,00 €






*Variation von Hart- (g), Weich- (g) und Schnittkäse (g)*  
*mit frischem Obst und Salzgebäck (a,g,h)*  
*dazu reichen wir Baguette (a,g,h) und Erdbeerschutney*  
11,00 €

*Alle Preise beinhalten Service, Bedienungsgeld sowie 19 % MwSt.*



## **Allergene:**

- 
- 
- a** *Glutenhaltiges Getreide  
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,  
Kamut oder Hybridstämme davon)*
  - b** *Krebstiere*
  - c** *Eier*
  - d** *Fisch*
  - e** *Erdnüsse*
  - f** *Soja*
  - g** *Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)*
  - h** *Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew,  
Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und  
Queenslandnuss)*
  - i** *Sellerie*
  - j** *Senf*
  - k** *Sesamsamen*
  - l** *Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von  
mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l*
  - m** *Lupinen*
  - n** *Weichtiere*
- 
- 