

Hauptgerichte Regional

Dorschfilet

mit Haut gebraten, Zucchini, Kirschtomaten und Spinat in Zitrusöl sautiert, Senfsauce, junge Kartoffeln (mit Pelle) gebraten

18,50

Aal grün · aus Aquakultur ·

im Stück gebraten, Rote-Bete-Gemüse und -Sauce mit Stampfkartoffeln

19,50

Mecklenburger Rippenbraten

Schweinebauch vom Duke-of-Berkshire-Schwein, mit Äpfeln, Backpflaumen und Zwieback gefüllt, Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln

18,50

Schmorbraten vom Zicklein

von der Warnow-Schäferei aus Wahrstorf, mit Thymian mariniert, Ingwer-Möhren, kräftiger Bratensauce, junge Kartoffeln mit Pelle gebraten

19,50



Hauptgerichte Klassiker

Rittmeister Bratwurst Deluxe

nach Fleischermeister Ernst Rittmeister aus Rostock mit Mango-Chutney, Rotkohl, Früchte-Senf und getrüffeltem Kartoffelstampf

12,50

Hamburger Schnitzel

vom Duke-of-Berkshire-Schwein, Spiegelei, knusprige Bratkartoffeln, frisches Marktgemüse in Butter geschwenkt

17,50

Karbonade vom Schwein

Stiel-Kotelett vom Duke-of-Berkshire-Schwein in Thymian-Butter gebraten, frischer Blattspinat und Bratkartoffeln

17,50

Kalbsschnitzel

hauchdünn und knusprig gebraten, geschmorte Cherry-Tomaten mit Zwiebeln, Kartoffelstampf

18,50



Vitalküche

Vollkorn-Spaghetti

Gemüsewürfel, frische Kräuter, junger Spinat in Olivenöl sautiert mit etwas Knoblauch (v, lf)

14,50

Blattspinat und Cashewkerne

frischer Blattspinat in Erdnussmus sautiert, geröstete Cashewkerne, mit Orangen-Quinoa (v, lf, gf)

15,50

vegan (v) - laktosefrei (lf) - glutenfrei (gf)

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

6,50

Mango-Erdnuss-Eis

mit Mangowürfel-Ragout (v, lf, gf)

7,00

Eis Brûlée

Vanilleeis auf Beerenfrüchten mit Zucker karamellisiert

7,00

Gebackene Marzipan-Pflaumen

auf Zimtsauce mit Vanille-Eis

8,50

· Mini-Dessert im Glas mit einer Kugel Eis ·

Bourbon-Vanille mit Pfirsichsaft

4,00

Bourbon-Vanille

in Olivenöl mit Zitrusaromc

4,00

