



## Feine Landküche

...das heißt: Wir verarbeiten frische Produkte aus der Region im Wechsel der Jahreszeiten. Eine eigenständige Aromatik ergibt sich beim Kochen und Backen durch Kräuter, edle Weine und feine Destillate. Wir verwenden keine vorgefertigten Gerichte, denn Kochen ist ein Handwerk und in unserer Küche bereiten wir anspruchsvoll und kreativ traditionelle, mecklenburgische und moderne Gerichte nach höchsten Standards zu.

Wir verwenden ausschließlich frische Produkte aus der Region, Eier aus Freilandhaltung, Fische aus Stellnetz-Fang und legen großen Wert auf nachhaltig produzierte Lebensmittel. Kräuter und Wildkräuter kommen aus unserem eigenen Garten. Wir backen Kuchen, stellen Marmeladen und Pestos her. Unser Restaurant wird empfohlen vom Slow Food Genussführer.

Unsere große Weinauswahl hat ihren Schwerpunkt bei Winzern aus Deutschland. Nicht zuletzt stehen edle Destillate und fruchtige Liköre aus der eigenen Brennerei zur Auswahl. In unserer Zigarren-Lounge genießen Sie feinste Habanos und andere Zigarren.

Viel Vergnügen und Genuss  
wünschen Ihre Gastgeber

sowie das gesamte Rittmeister-Team

## Vorspeisen

- |   |       |
|---|-------|
| <b>Kleiner Haus-Salat</b>   | 8,00  |
| Wild-Blattsalate und Gemüsemix der Saison, hausgemachtes Olivenöl-Orangensaft-Dressing  |       |
| <b>Feiner Herings-Kartoffel-Salat</b>   | 9,50  |
| fruchtig mit Apfel, gehacktem Ei und Gewürzgurke, in leichtem Rahm mit Pumpernickel     |       |
| <b>Schafskäse</b>   | 10,50 |
| mariniert in Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauch, an etwas Wildsalat und Cherry-Tomaten |       |

## Suppen

- |  |      |
|--|------|
| <b>Betenbartsch</b>  | 8,00 |
| traditionelle pommersche Rote-Bete-Suppe mit Rindfleisch, Möhren und etwas Rahm                |      |
| <b>Tomatensuppe</b>  | 8,00 |
| fruchtig abgeschmeckt, mit Wacholderbeeren, Basilikum, etwas Knoblauch und feinem Olivenöl (v) |      |

## Kalte Küche

- |  |       |
|--|-------|
| <b>Käseauswahl nach Tagesangebot</b> <sup>(1,3,4)</sup>  | 12,00 |
| Hart- und Weichkäsesorten mit Mango-Chutney, Früchte-Senf und Baguette   |       |
| <b>Tatar 160g</b>  | 18,00 |
| frisches Rinderhack, kräftig gewürzt, mit Weinbrand verfeinert, Brot und Butter                                    |       |
| <b>Lachsstulle</b>   | 12,00 |
| Lachs roh – drei Tage kalt mariniert mit Wacholder, Koriander, Gewürzen und OSS Gin – Graubrot und Wasabi-Majonäse |       |

