Vorweg

EUR

Original Sylter Gaues Brot 5,90
Fassbutter | Kräuter-Frühlingsquark

Geflämmter Ziegenkäse 15,90
Granatapfelkerne | Walnuss | Cassis – Sorbet

Hausgeräuchertes Forellenfilet ca. 120g 15,90
Sylter Gaues Brot | Kräuterrührei

Carpaccio

EUR

Carpaccio von der Uckermärker Färse 16,90
Zartes Rinderfilet | Sautierte Waldpilze | Rucola | Parmesan

Aus dem Garten

EUR

Quellentaler Vital – Salat 14,90
Orangen-Zitronen-Vinaigrette | Granatapfelkerne | Mango – Chutney | Ofenfrisches Brot

Caesar Salad 15,90
Parmesan | Croûtons | Ofenfrisches Brot

Extra Dazu...

Ziegenfrischkäse	5,20
Hähnchenstreifen	6,90
Black Tiger Garnele (pro Stk.)	3,50

Aus dem Topf

EUR

Klare Rodenbeker Fischsuppe 12,90
Fischfilets | Garnele | Gemüse
Als kleine Portion 8,90

Wildkraftbrühe 12,90
Frische Waldpilze | Fleischklößchen | Portwein
Als kleine Portion 8,90

Hokkaido Kürbissuppe 12,90
Kürbiskerne | Steirisches Kernöl
Als kleine Portion 8,90

Saisonale Empfehlungen

EUR

Short Ribs 26,90
Frische Waldpilze | Kartoffelgratin

Hirsch - Ragout 28,90
Frische Waldpilze| Kartoffelstampf | Wacholder-Jus

Black Tiger Garnelen Ragout 29,90
Tom Ka Kokos Sauce | Koriander | Getrüffelter Kartoffelstampf

Vegetarisch | Vegan

EUR

Risotto | Auf Wunsch VEGAN ohne Parmesan 22,90
Hokkaido-Kürbis | Kürbiskerne | Steirisches Kernöl

Waldpilzgulasch 22,90
Petersilien – Kartoffelstampf | Basilikum-Pesto | Rucola-Frittate

Kürbis - Ravioli 22,90
Hokkaido-Kürbis | Frischkäse | Kürbisschaum | Kürbiskerne | Steirisches Kernöl

Aus Wald und Feld

Wählen Sie hierzu auf der folgenden Seite 2 Beilagen nach ihrem Geschmack!

EUR

Roastbeef 25,90
Zart rosa gebraten | Remoulade

Scharfes Hamburger Backhähnchen 27,90
Oberkeulenstücke ausgelöst | In Gochujang mariniert | Gochujang-Dip

Wiener Schnitzel 180g 32,50
Vom Uckermärker Kalb | Preiselbeeren

Entrecôte 350g 36,50
Südamerika | Kräuterbutter
Grill- und Ruhezeit ca. 20min!

Rinderfilet
Mit 2 Beilagen nach Wahl | Grill- und Ruhezeit ca. 20min!

Gentlemen's – Cut 200g	EUR	39,90
Als Surf & Turf mit 3 Black Tiger Garnelen	zzgl. EUR	10,50

Aus dem Wasser

Wählen Sie hierzu 2 Beilagen nach ihrem Geschmack!

	EUR
Hamburger Pannfisch Lachs gebraten | Tagesfang gebraten | Senfsaatsauce	25,90
Hausgeräucherte Forelle ca. 300g Filetiert | Hausgemachter Rahm-Meerrettich	25,90

Beilagen nach Wahl | Kartoffeln, frisch vom Feld

	Zzgl. EUR	Einzelpreis
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	-	5,80
Kartoffelstampf	-	5,20
Gebutterte Drillingskartoffeln	-	5,20
Kartoffelgratin	-	5,20
Pommes Frites, Super Crisp	-	4,90

Beilagen nach Wahl | Aus dem Gemüsebeet

	Zzgl. EUR	Einzelpreis
Kleiner Salat von frischen Vierländer Gurken | Joghurt-Dressing	-	4,90
Kleiner Bunter Salat | Orangen-Zitronen-Vinaigrette	-	4,90
Kürbisgemüse	-	5,20
Grüne Bohnen	-	5,20
Sautierter Spitzkohl	-	5,20
Frische Waldpilze	4,00	8,90

Aus dem Ofen

	EUR
Flammkuchen | Kürbisgemüse | Rote Zwiebeln | vegetarisch	13,00
Flammkuchen | Crème fraîche | Zwiebeln | Speck	13,90
Flammkuchen | Crème fraîche | Birnen | Gorgonzola	16,90

Für die kleinen Gäste

	EUR
Penne | zerlassene Butter	7,90
Penne | Tomatensauce	8,90
Hausgemachte Hähnchen Nuggets | Pommes Frites	13,50
Hausgemachte Fischstäbchen vom Seelachs | Kartoffelstampf	13,50
Kinderschnitzel | Pommes Frites	16,90

Hintendran

Lauwarmes Schokoladen - Malheur

Vanilleeis | Frische Früchte

EUR 12,90

Crème Brûlée Espuma

Himbeersorbet

- Unsere aufgeschäumte Crème Brulée, leicht karamellisiert -

EUR 12,90

Kaiserschmarrn

Vanilleeis | Pflaumenmus

EUR 12,90

Eis und Sorbet

Eis

Vanille | Schokolade | Salzkaramell

Pro Kugel EUR 3,00

Sorbet

Himbeere | Amalfi-Zitrone | Erdbeere | Pfirsich

Pro Kugel EUR 3,00