

Suppen / Vorspeisen / Salate

Baguette Korb

mit Oliven - Knoblauch - Mascarpone Dip 2,80 €

Mecklenburger Fischsuppe

aus dem Fischfon gekochte Suppe dazu Fischstreifen
pikant abgeschmeckt (Curcuma & Pernod) 4,80 €

Hummerrahmsuppe

mit Grönlandgarnelen 4,90 €

Soljanka

Russische Fleisch – Gemüsesuppe mit Baguette 4,50 €

Scampifanne „Schloß Bohtmer“

100g Garnelen in viel Knoblauchöl rote Zwiebeln
und Pilze gebacken, dazu Kräuterbaguette 9,90 €

Würzfleisch im Näpfchen

Schweinefleischragout pikant gewürzt in Rahmsauce
mit Kräuterbaguette 6,90 €

Bistro Salat

frische Salate, Käsestreifen, Tomaten , Gurken , Mais &
gegrillte Putenbrust dazu Baguette 12,90 €

kleiner gemischter Salat

Blattsalate mit Gurken & Tomaten dazu Baguette 6,50 €

Landhaus Salat

frische Salate, Tomaten , Gurken , Oliven &
Peperoni, rote Zwiebel und Schafskäse dazu Baguette 13,90 €

**Alle Salate mit Dressing Ihrer Wahl: Joghurt - Kräuterdressing oder
Hausdressing.**

Bei Bestellung ohne Dressingangabe, wird Hausdressing gereicht.

Vegetarisch

Wildreispfanne gedünstet

Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Pilze , rote Zwiebel
mit Wildreis und Naturreis
dazu geröstete Mandeln & frische Kräuter, pikant gewürzt 12,90 €

Broccoli - Kartoffel - Gratin

in Sauce Hollandais mit Käse gratiniert 11,90 €

Gemüseteller

Broccoliröschen mit Mandeln, Blumenkohl mit
Semmelbutter, Möhrchen mit Sauce Hollandaise
und dazu Champignons in Rahm und Petersilienkartoffeln 14,50 €

Kinderkarte

Max & Moritz

frische Pommes Frites mit Mayonnaise
& Ketchup, Krautsalat 3,80 €

Käpten Nemo

drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3,90 €

Balu der Bär

Schweineschnitzel frisch paniert,
mit Sahnesauce, dazu Gemüse und Petersilienkartoffeln 7,50 €

Merlin Teller

für alle Kinder die nicht so recht wissen, was sie essen wollen,
gibt es von allem etwas, kleines Schnitzel
Boulettchen, Fischstäbchen und Gemüse dazu
Pommes und Krokette ... und eine kleine Überraschung 8,90 €

**Die Preise der Kinderkarte sind Vorzugspreise für Ihre Kinder.
Ihr Erwachsenen dürft für €2,- mehr, auch Kindergerichte bestellen.**

**Etwas kleinere Portionen können Sie aus unserer
gesamten Speisekarte für 80%des Preises wählen.**

Mecklenburger Fleischküche

großer Schweinerippenbraten

Rotkohl & Kartoffeln

15,90 €

man nimmt den Schweinebauch eines durchwachsenen Ferkels, schneidet eine Tasche daraus, gibt getrocknete Pflaumen, dasselbe Quantum an Apfelspalten und Zwiebeln hinein, würzt es mit Kaneel, so das es danach schmeckt & schmort es, bis es gut gar ist, man kocht dazu roten Kohl und frischen Kartoffeln je nach Bedarf

200g Schweinesteak gegrillt

mit frischen gedünsteten Champignons im Rahm

15,90 €

der Schweinerücken wird zu Steaks geschnitten und auf dem Grill gebraten, dazu kocht man frische Champignons im Rahm und geriebene Kartoffelkräutertaler und gibt Salatbeilage dazu.

Champignon-Filetpfanne

„das Beste vom Schweinerücken“

17,90 €

die Lendchen werden in Medaillons geschnitten und dann gegrillt. In der gleichen Pfanne gibt man die ganzen Champignon, möglichst kleine und brät sie mit, dann füllt man das Ganze mit frischem Rahm auf und gibt etwas grünen Pfeffer dazu, man reicht extra dazu panierte Kartoffelmasse (Kartoffelkroketten)

Sauerfleisch im Glas

Bratkartoffeln, Remoulade & Gewürzgurke

13,90 €

man pökelt ein durchwachsendes Schweinenackenstück zwei Tage, koche dieses in einem Sud mit 1 Pott Essig, Pfefferkörner, reichlich Zwiebeln, Lorbeer und Nelkenpfeffer, nachdem erkalten reicht man dazu saure Gurken, Remouladensauce und in Scheiben gebratene Kartoffeln - ein herzhaftes kalt-warmes Gericht

das Glas Sauerfleisch zum Mitnehmen nur 6,50 inkl. 2,00€Glaspfand

Sonntags-Entenbraten

(in der Woche auf Vorbestellung)1

1/2 gebackene Cherry Valley Ente

gefüllt mit Äpfeln, Rosinen, Zwiebeln und Mandeln, dazu Sahnesauce, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

19,50 €

Mecklenburger Fischküche

Seelachs (norw. Köhler) gebraten

wird filetiert gewürzt und gut gebraten dann
bereitet man aus Zwiebeln, Gewürzgurke und Äpfeln
eine Remouladensoße zu, die durch Rote Bete-Saft
sehr ansehnlich wird, man gibt gebratene Kartoffeln
und Weißkraut-Möhren-Rohkost dazu

14,90 €

große Scholle „Finkenwerder Art“

mit Speck-Zwiebelstippe gebraten
der ganze Butt ohne Kopf, wird gut gewürzt und in
Mehl gewälzt, man brät ihn in Butter und gibt Kartoffeln
mit gehackter Petersilie und eine Salatbeilage dazu

17,90 €

große Scholle „Grönland“

dazu Petersilienkartoffeln und Salatbeilage
mit Grönland Garnelen in Butter gebraten

19,50 €

gedünsteter Fisch in der Pfanne

der Kabeljau, Seelachs & Lachsfilet wird auf Kartoffeln
und fein geschnittenen Karotten, Lauch und Sellerie in eine
passende Pfanne gegeben und gedünstet, darüber gibt man
viel Hummersauce

15,90 €

gedünsteter Kabeljau

der filetierte Kabeljau wird auf Kartoffeln
und Wurzelgemüse gedünstet
und dann mit einer Bautzener Senf-Dillsauce bedeckt,
obenauf gibt man etwas Wakame (Seealge) als Garnitur

17,90 €

Fischplatte de Möklenburger

wenn man hat, nimmt man vom Zander, Kabeljau
und Lachs je ein gutes Stück Filet, würzt und brät es gut,
dasselbe tut man mit zwei Garnelen, gibt eine
Weißweinsauce mit Dill dazu, Blumenkohl, Broccoli
und Möhrengemüse und Wildreis und Natureis

23,90 €

**Für jede Beilagen Änderung berechnen wir
0,80 € Serviceaufschlag.**

Aus Pott und Pann

Unsere frischen Wiener Schnitzel stammen vom Deutschen Schweinerücken und werden handpaniert.

Wiener Schnitzel „Jäger Art“

mit frischen, gedünsteten Champignons in Rahmsauce,
dazu frische Pommes Frites und Salatbeilage

15,90 €

Wiener Schnitzel „au four“

mit Würzfleisch (Schweineragout)
und Käse überbacken,
dazu frische Pommes Frites und Salatbeilage

16,90 €

Putenbruststeak „Madagaskar“

überbacken mit Ananas und Käse,
auf grüner Pfefferrahmsauce, Mandelbroccoli,
dazu gebackene Kräuterrösti

16,90 €

Originale Südamerika „Friboi“Steaks

werden Ihnen auf Wunsch englisch (medium rare)
rosa (medium) oder durchgebraten (well done) serviert

Landhaus Grillplatte

Schweine-, Puten & Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter,
dazu Blumenkohl , Broccoli & Möhrengemüse,
mit Champignons im Rahm und Bratkartoffeln

18,90 €

200g Rumpsteak, gegrillt

mit Steakpfeffer, Kräuterbutter, Bull's-Eye BBQ Sauce
Ofenkartoffel und Sour Cream, dazu frischer Salat

18,90 €

300g Rumpsteak, gegrillt

mit Steakpfeffer, Kräuterbutter, Bull's-Eye BBQ Sauce
Ofenkartoffel und Sour Cream, dazu frischer Salat

20,90 €

Surf and Turf

300g Rumpsteak gegrillt & zwei Garnelen
in Knoblauchbutter gebraten, dazu frischer Salat
und Knoblauchbaguette mit Sour Cream

23,90 €

Für jede Beilagen Änderung berechnen wir 0,80 € Serviceaufschlag.

Schoppenweine Weißweine

Müller-Thurgau

„Baden“ Karl Karle trocken, QbA -Ihringer Vulkanfelsen	0,25 L 4,90
Müller-Thurgau mit Herz - frisch und süffig mit den fruchtbetonten Aromen von Apfel und Birne im harmonischen Geschmack. Feinwürzig mit einem schönen Spiel von Süße und Säure am Gaumen – ein richtig typischer Karl Karle.	0,50 L 7,90

Weißer Burgunder

„Pfalz“ Lergenmüller	0,25 L 4,90
trocken, QbA - Weingut Lergenmüller	0,50 L 7,90
Ein erfrischender und seidiger Weißburgunder mit einer klaren und reinen Frucht, Extraktreich mit saftigen Aromen von Ananas, Birnen und Pfirsichen.	

Grauburgunder

„Baden“	0,25 L 5,20
trocken, QbA - Weinhaus Joachim Heger	0,50 L 8,90
Ein sehr würziger Wein. Herrliche, zartherbe Fruchtaromen von reifen Äpfeln bescheren eine ungemein spritziges Geschmackserlebnis. Süffige Lebensfreude.	

Riesling

„Rheingau“	0,25 L 4,90
trocken, QbA Johannisberger Erntebinger Weingut Fritz Allendorf	0,50 L 7,90
Ein fruchtbetonter Riesling aus einer großen Lage. Blassgelb mit herrlichen Aromen von Äpfeln und Pfirsichen. Des Rheingau's Paraderbe für jeden Trinkgenuss.	

Weißer Burgunder

Ihringer Vulkanfelsen, Baden	0,25 L 4,90
halbtrocken, QbA - Weingut Karl Karle, Ihringen	0,50 L 7,90
Filigraner Weißweingenuss mit extra viel Power. Frisch und saftig mit einem verführerischen Hauch.	

Kerner Spätlese

Rheinhessen	0,25 L 4,90
lieblich - Weinheimer Sybillenstein	0,50 L 7,90
Ein richtig fruchtiger Weißwein mit einer feinen und milden Art. Saftige Aromen verpackt in würzigen Nuancen in einer delikaten Fruchtsüße.	

Schoppenweine Rotweine

Kleiner Bruder Rotweincuvée

Dornfelder, Portugieser, Regent 0,25 L 6,90
Rheinessen trocken Qualitätswein Weingut Karl May Ein Kleiner Bruder 0,5 L 12,00
vollmundig und samtig mit den kräftigen Aromen von Beeren und
Sauerkirschen im verführerischen Genuss.
Dezente Würznoten mit Anklängen von Vanille in zartem Tannin - richtig groß

Spätburgunder

„Baden“ Ihringer Vulkanfels 0,25 L 5,50
halbtrocken, QbA - Weingut Karl Karle, Ihringen 0,5 L 10,90
Samt und Seide – ein kräftiger rubinroter mit großer Fülle.
Intensive Aromen von Brom-, Erd-, Johannesbeeren und
roten Waldbeeren. Ein Wein mit einem markanten Charakter.

Dornfelder

„Pfalz“ Schneider Pfaffmann 0,25 L 5,50
lieblich, QbA - Weingut Schneider Pfaffmann 0,50 L 10,90
Milde Eleganz in Dunkelrot. Kräftige, mollige Aromen von reifen
Kirschen prägen diesen harmonischen und süffigen Rotwein.
Dornfelder auf seine liebliche Art.

Merlot

Frankreich 0,25 L 6,00
trocken - Louis Eschenauer 0,50 L 10,00
Ein sehr aromatischer Franzose – mit viel Saft und Kraft.
Ausdrucksstarke Fruchtaromen von Kirschen und Cassis
mit Anklängen von Himbeerkonfitüre. Weich und rund.

Montepulciano d’Abruzzo D.O.C.

Italien 0,25 L 6,00
trocken - Tenuta del Poggio Sensi 0,50 L 10,00
Vollmundig und weich mit einem intensiven Veilchenduft
und herrlichen Aromen von Kirschen – ein frischer und
lebendiger Wein. Richtig viel Geschmack – Basta.

Rosé - Weißherbst

Baden Rinklin trocken Qualitätswein 0,25 L 5,90
Weingut Stefan Rinklin Stefan Rinklin’s 0,5 L 10,00
süffig und frisch mit delikat Beerenaromen und Anklängen von Kirschen
im anregenden Geschmack. Herzhaft mit einer moderaten Säure
der macht richtig Spaß.

Aperitifs

Rotkäppchen Sekt halbtrocken 0,1 l	2,50
Martini Bianco 5 cl	3,10
Sandeman Sherry dry 5 cl	3,10
Prosecco Scavi & Ray 0,1 l	2,50
Piccolo „Rosé“ Scavi & Ray Flasche 0,2 l	5,50
Aperol Spritz 0,2 l	5,20
italienischer Vermuth, Scavi & Ray und Selters	
Hugo	
Holunderblüte, Scavi & Ray und Eis 0,2 l	5,20
Weinschorle halbtrocken oder trocken 0,25 l	3,80

Unsere Weinempfehlung

Chardonnay „Phinda Mountain“

weiß, trocken – Südafrika

der Weißwein vom Kap der Guten Hoffnung
saftig und frisch mit den Aromen von Ananas,
Zitrus und einem anregenden Hauch Exotik.

Süffig und mineralisch mit dezenter Würze - Chardonnay pur.

0,25 L 4,50

0,5 L 7,90

Mid Egge un Kannde“ Rotweincuvée

Rheinhessen, trocken

Qualitätswein Weingut Bettenheimer Rheinhessen
samtig und fruchtbetont nach Kirsche und wilden Beeren

im intensiven Geschmack. Feinwürzig mit dezenten Röstnoten im süßlichen Finale
Jens Bettenheimer wild und rot.

0,25 L 6,50

0,5 L 12,00

Rosé -Weißherbst

Baden Rinklin trocken Qualitätswein

Weingut Stefan Rinklin Stefan Rinklin's

süffig und frisch mit delikaten Beerenaromen und Anklängen von Kirschen
im anregenden Geschmack. Herzhaft mit einer moderaten Säure
der macht richtig Spaß.

0,25 L 5,90

0,5 L 10,00