

Saisonkarte – Seasonal menu

11:00 – 15:00 Uhr

Karamellisierter Ziegenkäse 13,00
Blattsalat, Pinienkerne, Himbeerdressing
caramelized goat cheese, leaf salad, pine nuts, raspberry dressing

3 gebratene Riesengarnelen 14,00
Tomaten-Concassée, Knoblauchbaguette
3 fried king prawns, tomato concasse, garlic baguette

Feines Carpaccio vom Rinderfilet 14,00
grünes Pesto, Pinienkerne, Parmesan
beef fillet Carpaccio, green pesto, pine nuts, parmesan

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSE

Eintopf oder Suppe
je nach Angebot (ca. 500 ml) – daily special stew or soup 9,50
als Vorspeise in der Suppentasse (ca. 200 ml) – as a starter 7,50

Fettuccine 19,00
Tomatensalsa, Pinienkerne, Parmesan
Fettuccine, tomato salsa, pine nuts, parmesan

Stück vom Dorsch 25,00
gebratene Drillinge, Pfannengemüse
piece of cod, baby potatoes, pan-fried vegetables

Gebratener Saibling 26,00
Mecklenburger Kartoffel, Rahmspinat
fried char, potatoes, creamed spinach

Alle Preise in € inkl. geltender MwSt. – all prices in € include VAT.

Saisonkarte – Seasonal menu

11:00 – 15:00 Uhr

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSE

Überbackene Hähnchenbrust mit Tomate & Mozzarella, Kroketten, Tomatenconfit <i>baked chicken breast with tomato and mozzarella, croquettes, tomato confit</i>	22,00
Tranchen vom Rumpsteak Paprika-Tagliatelle, Pfefferrahmsauce <i>tranches of rump beef, paprika-tagliatelle, pepper cream sauce</i>	27,00
Hagenower Wildragout Spätzle, Apfel-Rotkohl <i>local game stew, spaetzle, red cabbage with apples</i>	24,00

FÜR DIE KLEINEN – CHILDREN'S DISHES

Nudeln mit Tomatensoße <i>pasta, tomato sauce</i>	8,50
Kinderschnitzel Pommes frites, Erbsen <i>breaded pork Schnitzel, french fries, peas</i>	12,00
Portion Pommes <i>french fries</i>	5,00

Alle Preise in € inkl. geltender MwSt. – all prices in € include VAT.

Kuchen - Cake



Streuselkuchen je nach Angebot mit verschiedenem Obst crumble cake: daily fruit selection	3,90
Blechkuchen je nach Angebot sheet cake: daily selection	4,90
Eierschecke triple-layered quark & custard cake	4,90
Donauwelle marble cake with sour cherries, buttercream & chocolate glaze	4,90
Obst-Sahneschnitten je nach Angebot fruit cream slices	5,50
Marzipan-Nuss-Sahneschnitte (mit Haselnuss) marzipan & hazelnut cream slice	5,90
Portion Sahne portion of whipped cream	1,80

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Angebote. - Please also note our current selections.

Alle Preise in € inkl. MwSt. | Karte für Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage erhältlich.

All prices in € incl. VAT | Allergen and additive menu available upon request.

Eis – Ice Cream



Preis je Kugel Eis	2,00
Bourbon Vanille, Schokolade, Joghurt-Waldfrucht	
price per scoop: Bourbon vanilla, chocolate, yoghurt & mixed berry	
Preis je Kugel Sorbet  veganes Bourbon Vanilleeis 	2,50
Sorbetsorten je nach Angebot	
price per scoop: Sorbet (daily selection) / vegan Bourbon vanilla ice cream	
Eiskaffee	7,50
eine Kugel Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne	
one scoop of vanilla ice cream, chilled coffee, whipped cream	
Eisschokolade	7,50
eine Kugel Schokoladeneis, kalte Trinkschokolade, Sahne	
one scoop of chocolate ice cream, chocolate milk, whipped cream	
Sanfter Engel	7,50
eine Kugel Vanilleeis, Orangen- oder Maracujasaft, Sahne	
one scoop of vanilla ice cream, orange or passion fruit juice, whipped cream	
Schokoladeneisbecher	8,50
zwei Kugeln Schokoladeneis, eine Kugel Vanilleeis, Sahne, Schokoladensauce	
two scoops of chocolate & one scoop of vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce	
Eis & Heiß	7,90
zwei Kugeln Vanilleeis, warme Sauerkirschen	
two scoops of vanilla ice cream, warm sour cherries	
Bananen-Split	8,90
zwei Kugeln Vanilleeis, Banane, Sahne, Schokoladensauce	
two scoops of vanilla ice cream, banana, whipped cream, chocolate sauce	
Schwedeneisbecher	8,90
zwei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Sahne, Eierlikör	
two scoops of vanilla ice cream, apple sauce, whipped cream, egg liqueur	