

# Vorspeisen

**Carpaccio von geräucherter Entenbrust**  
an Rucolasalat mit Feigendressing

12,50 €

**Filetcarpaccio vom Uckermärker Bio-Rind**  
mit Olivenmarinade, Rucola und Parmesan

14,50 €

**Geträufelte Leberterrine von der Brandenburger Landente**  
mit Brombeeren und mariniertem Kürbis

16,50 €

**Zweierlei gebackener Müritzaal**  
mit Kaviar von der Tollensemaräne  
Safranmayonnaise und kleinem Blattsalat

17,50 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel**  
**Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd**  
**Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens**

# Suppen

**Hokkaido-Birnensüppchen**  
mit geräucherter Entenbrust und Kürbiskernöl

7,00 €

**Kastanien-Sellerie-Süppchen**  
mit Schwarzbrotcroûtons und Wildschweinschinken

7,50 €

# Salate

**Rucola-Fenchelsalat**  
mit Nussöl-Vinaigrette und geröstetem Serranoschinken  
umlegt mit Büffelmozzarella, Ofentomaten, Oliven und Pesto

kleiner Salat 8,00 €  
großer Salat 10,00 €

**Bio-Feldsalat**  
mit Kürbiskernöl-Vinaigrette  
auf mariniertem Bete-Carpaccio, Wildschweinschinken  
geröstetem Kürbis und Wachtelei

kleiner Salat 9,50 €  
großer Salat 11,50 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel**  
**Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd**  
**Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens**

# **Fischgerichte**

**Filet vom Ostseedorsch**  
mit Meerrettichkruste auf Steckrüben-Apfelkraut  
Rote-Bete-Sauce und Thymiankartoffeln

16,50 €

**Filet vom Müritzsäibling**  
in Mandelbutter gebraten auf glasierten Schwarzwurzeln  
Safran-Senfsauce und Bröselkartoffeln

19,50 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel**  
**Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd**  
**Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens**

# **Fleischgerichte**

**Geschmorte Brust von der Brandenburger Landente**  
mit Rosmarin-Wacholdersauce, Holunderbeer-Rotkohl  
Serviettenknödel

19,50 €

**Zweierlei vom Havelländer Apfelschwein**  
(geschmortes Bäckchen und Filetmedaillos mit Kastanienkruste)  
mit Marsalajus, gebackene Schwarzwurzeln  
Sauerrahmkartoffeln

22,50 €

**Hirschbraten**  
mit Wacholderjus, Waldpilze á la Crème  
Kürbiskernspätzle

21,50 €

**Rückensteak vom Uckermärker Bio-Kalb**  
mit Kastanienkruste und Madeirajus  
Waldpilze á la Crème, Serviettenknödel

26,00 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel**  
**Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd**  
**Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens**

# Käsespezialitäten

**Geschmolzener Mecklenburger Ziegenkäse**  
mit Thymianhonig, Feigen und schwarzen Nüssen

10,00 €

**Ausgesuchte Mecklenburger Bio-Käse**  
mit Feigen und Feigensenf

kleine Portion 9,50 €  
große Portion 14,50 €

## Dessert

**Ananascarpaccio (vegan)**  
mit Passionsfruchtmarinade, Minze und Mango-Sorbet

8,50 €

**Amarettini-Grießknödel**  
mit Bratapfelkompott und Quitteneis

8,00 €

**Lebkuchentiramisu**  
mit Mangokompott und Kürbiskern-Krokanteis

8,50 €

**Crème Brûlée von der Tonkabohne**  
mit marinierten Orangenfilets und Grand Manier-Schokoladeneis

9,50 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel**  
**Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd**  
**Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens**

# **Eis & Dessertkarte**

## **„Eis und Heiß“**

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne

große Portion: 7,50 €

kleine Portion: 4,50 €

## **„Schwarzwälder Kirsch“**

Schokoladen- und Vanilleeis mit Sauerkirschen  
Kirschlikör, Sahne und Schokoladensauce

7,50 €

## **„Herbst-Zauber“**

Vanille-, Quitten- und Walnusseis  
mit Bratapfelkompott  
Sahne und Butterstreuseln

7,50 €

## **„Crazy Nuts“**

Walnuss- und Vanilleeis mit kandierten Haselnüssen  
Eierlikör und Sahne

8,00 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel  
Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd  
Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens**

# **Unsere Empfehlung**

**Topinamburschaumsüppchen**  
mit Leindotteröl, Grissini und Wildschweinschinken

8,50 €

\*\*\*

**Zweierlei vom Strelitzer Überläufer**  
(Rückenmadaillon und geschortes Bäckchen)  
mit Wacholdersauce, Rahmschwarzwurzeln  
und Bröselkartoffeln

24,00 €

\*\*\*

**Maronitarte**  
mit Mangokompott und Birnen-Punscheis

8,50 €

als Menü 37,00 €

---

**„Regionale Brotzeit“**  
Salami und Schinken von der Bio-Manufaktur Havelland  
sowie ausgesuchter Mecklenburger Bio-Käse  
dazu Brot vom Nemerower Landbäcker

15,50 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel**  
Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd  
Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens

# Aus der leichten Küche

**Waldpilzravioli**  
mit gebratenen Waldpilzen, Rucola, Parmesan  
und gerösteten Cashewkernen

16,50 €

**\* Mediterranes Gemüse**  
auf Tomatentaglierini  
mit Rucolapesto, Parmesan und gerösteten Cashewkernen

14,00 €

\*mit Hähnchenbrustpiccata

17,50 €

**Gebratener Hirtenkäse**  
auf Tomaten-Basilikumsauce  
mediterranes Gemüse, Pesto-Kartoffelpüree

15,50 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel**  
**Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd**  
**Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens**