

WOCHENKARTE 05.-11.08.2024

Vorspeisen

Matjes in Apfel-Kräuter-Marinade

mit grünem Gurken- Meerrettich-Tatar und geröstete Roggen-
Erde

12,00 €

Tiefsee-Garnelen

mit mariniertem Algensalat, Safran- Orangen- Schaum und
gebackenem Rucola

14,50 €

Klassisches Würzfleisch

mit Käse gratiniert, Toast, Zitrone und Worcestersauce

8,00 €

Suppen

Maiscremesuppe

mit Chili und Milchhaube

6,90 €

Karotten-Ingwer-Suppe

mit Erdnuss und Koriander

6,90 €

Salate

Marinierter Rapunzel-Salat

mit Kräuter- Kartoffel-Dressing, Bacon-Chip

und Knoblauch- Crostini

8,50 €

kleiner gemischter Salat

mit Gemüse-Toppings, Kräutern & Balsamicodressing 6,90 €

mit Hähnchenstreifen 6,00 €

mit geräuchertem Tofu 4,50 €

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbäckchen

in kräftiger Schmorsauce mit Kartoffel- Sellerie- Creme

und Karotte

28,00 €

Prignitzer Maispouardenbrust

mit Karamell-Pfeffer-Sauce, Tagliatelle und Pilzen

24.50 €

Forellenfilet

mit grünem Erbsen-Risotto und Safran-Limonen-Schaum

22,50 €

Hauptgang vegetarisch / vegan

Frische Bandnudeln

mit fruchtigen Tomaten-Aprikosen-Chutney und Picandou

14,90 €

Gebackene Maisgrieß-Medaillons

mit Petersiliensauce, Ahornsirup und Walnüssen

14,90 €

Dessert

Hausgemachter Schokoladen- Brownie

mit salziger Karamellsauce und Bourbon-Vanille-Eis

8,90 €

Joghurt-Limetten-Mousse

mit Beeren-Minz-Salat und Schokoladen-Crumble

8,90 €

KINDERGERICHTE AUF ANFRAGE

BEI BESTELLUNG EINES 3-GANG-MENÜS GEWÄHREN WIR
EINEN RABATT VON 5,00 €