

Suppe / Soup

Tagessuppe € 9,00

Soup of the day

Spargelcremesuppe € 9,00

Asparagus cream soup

Waldpilzconsommé

Pilz-Sellerie-Ravioli | gepickeltes Gemüse

€ 10,50

Forest mushroom consommé

Mushroom celery ravioli | pickled vegetables

Vorspeisen / Starters

Beete Allerlei € 14,50

Gelbe Beete | Rote Beete | Ringel Beete

Schwarzbrot | geräucherter Aal

All kinds of beets

Yellow beets, red beets and candy beets

Black bread | smoked eel

ohne geräucherten Aal € 10,50

without smoked eel

Spargelsalat € 12,50

Grüner und Weißer Spargel | Buttermilchdressing |

Geräuchertes Eigelb

Asparagus salad

Green-white asparagus | Buttermilk dressing | smoked egg yolk

Gegrillte Romanaherzen € 14,00

Fermentierte Radieschen | Tomatensalsa |

Thymian-Knoblauchknusper

Grilled romaine hearts

Fermented radishes | tomato salsa |

Thyme garlic crunch

Beilage | Salat von der gerösteten Tomate € 5,50

Side dish | roasted tomato salad

Hauptgang / Main Course

Kalbsfilet 200g Glasierte Möhren Perlzwiebeln Kartoffel-Parmesangratin Rotweinjus <i>Veal fillet 200g Glazed carrots pearl onions potato parmesan gratin Red wine jus</i>	€ 32,50
Dry aged Rumpsteak 250g Glasierte Möhren Perlzwiebeln Kartoffel-Parmesangratin Rotweinjus <i>Dry aged rump steak Glazed carrots pearl onions potato parmesan gratin Red wine jus</i>	€ 35,50
Norddeutscher regionaler Spargel 250g Salzkartoffel Sauce Hollandaise <i>North German regional asparagus 250g boiled potatoes sauce hollandaise</i>	€ 19,50
mit Kalbsfilet <i>with veal fillet</i>	€ 33,50
mit Seranoschinken <i>with serrano ham</i>	€ 25,50
mit Lachsfilet <i>with salmon fillet</i>	€ 28,50
Schwarzfeder-Hühnerbrust Babyporee Pilzragout Serviettenknödel <i>Black feather chicken breast Babyporee mushroom ragout napkin dumplings</i>	€ 25,50
Skrei Spitzkohl-Kimchi Dill-Koriandersalat Reisbällchen <i>Codfish Pointed cabbage kimchi dill coriander salad rice balls</i>	€ 26,50
Flammkuchen Zwiebel Tomaten Rucola Sonnenblumenkerne Schmand <i>Tarte flambée Onion tomatoes rocket sunflower seeds sour cream</i>	€ 15,50
Reisknusper (vegan) Wilder Brokkoli Knollenziest nam jim <i>Rice crunch (vegan) Wild broccoli Japanese artichokes nam jim sweet chili sauce</i>	€ 18,50
Beilage Salat von der gerösteten Tomate <i>Side dish roasted tomato salad</i>	€ 5,50

Dessert

Apfeltarte (frisch gebacken 15 Min) € 11,50

Gesalzenes Karamell-Eis | Pekannüsse

Apple tart

Salted caramel ice cream | pecans

Scheiterhaufen € 9,50

Erdbeermouse | Spargelbaiser | Weiße Schokolade

Eatenmess

Strawberry mousse | asparagus meringue | white chocolate

Käseauswahl 3 Sorten € 13,00

Käseauswahl 5 Sorten € 19,00

Fruchtiger Senf | hausgemachte Früchtebrioche

Cheese selection

Fruity mustard | homemade fruit brioche

Kugel Eis | verschiedene Sorten € 3,50

Scoop of ice cream | different types

Unser Eis beziehen wir aus der Eismanufaktur „Dolci Note“
in Schwerin.