

Vorspeisen

Rindercarpaccio ^(A, G)

mit Rucola, Parmesan und Kürbischutney

14,30 €

Marinierter Wildkräutersalat ^(A, G, J)

mit Balsamicovinaigrette

und mit Honig glasiertem Ziegenkäse

13,40 €

Rote Beete-Hummustartar ^(A, G, J)

an Blattsalat mit Walnüssen und Kirschtomaten

13,40 €

Suppen

Tagessuppe

große Portion

9,90 €

kleine Portion

7,90 €

„Jókai“-Bohnensuppe¹ ^(A, G)

mit Kassler und Schmand

große Portion

11,90 €

kleine Portion

8,60 €

Hokkaido Kürbissuppe ^(A, G)

mit gerösteten Kürbiskernen ^(A, G)

große Portion

11,40 €

kleine Portion

8,30 €

Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene
finden Sie im Anschluss an unsere Aufstellung der regionalen Lieferanten.

¹ reichhaltiger ungarischer Eintopf, benannt nach dem ungarischen Schriftsteller Mór Jókai.

Hauptgänge

Tagesgericht 22,50 €

Fleisch

Geschmorte Hirschbäckchen (A, C, G)
in Preiselbeer- Schokoladenjus, Wurzelgemüse
und Steinpilztortellini 32,80 €
Aufpreis Halbpension 8,00 €

Bardiertes Schweinsfiletmedaillon (A, G)
an Bergpfefferjus mit Spitzkohlgemüse
und Rosmarinkartoffeln 29,80 €
Aufpreis Halbpension 6,00 €
kleine Portion 22,60 €

In Pankomehl gebackene Hähnchenkeule (A, C, G)
an mariniertem Blattsalat, Aioli und Süßkartoffelpommes 27,80 €
Aufpreis Halbpension 4,00 €

Handgemachte Königsberger Klopse (A, C, G, J)
mit Rote Beete und Kartoffelstampf 24,40 €
kleine Portion 19,90 €

Currywurst vom Metzger Borgmann (A, G)
mit Kartoffel - Gurkensalat
ganz fein: mit 1 Glas Champagner
oder ganz typisch: mit 1 Flasche Kartoffelbier
von der Klosterbrauerei Neuzelle 21,50 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

*Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene
finden Sie im Anschluss an unsere Aufstellung der regionalen Lieferanten.*

Fisch

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet ^(A, G, D)

auf Kartoffel-Linsengemüse und Zitronenbutter	27,30 €
Aufpreis Halbpension	4,00 €
kleine Portion	20,80 €

Gebratenes Zanderfilet ^(A, D, G, J)

auf Schmorgurken und Petersilienkartoffeln	25,80 €
Aufpreis Halbpension	2,00 €
kleine Portion	20,10 €

Filet vom Müritz Waller ^(A, C, D, G, J)

unter der Kräuterkruste	
auf gefüllten Spinat-Ricotta-Gnocchis	25,80 €
Aufpreis Halbpension	2,00 €
kleine Portion	19,80 €

Matjesfilet ^(A, C, D, G, I, J)

mit markfrischem Blattsalat	
an Remouladensauce und Petersilienkartoffeln	19,80 €

Vegan

Linsen-Tajine ^(I)

in der Paprika serviert	19,80 €
-------------------------	---------

Vegane Ravioli ^(A)

gefüllt mit Kürbis und Kartoffeln	
an Wildkräutersalat	21,90 €
kleine Portion	16,30 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene finden Sie im Anschluss an unsere Aufstellung der regionalen Lieferanten.

Desserts

Crème brûlée von der Tonkabohne ^(A, C, G, H) mit Waldbeer-Ragout und Schwarze Johannisbeere-Eis	12,20 €
Mangosorbet ^(vegan) mit Früchten	7,80 €
Zweierlei von der Schokolade ^(A, C, G) lauwarmes Schokoladentörtchen und Schokoladeneis	11,90 €
Kaiserschmarrn ^(A, C, G) mit Pflaumenröster und Vanilleeis	13,40 €
Dreierlei Biokäse „Wiese 7“ ^(A, G, J) von der Gläsernen Molkerei Münchehofe mit Feigensenf, Früchten und Grissini	14,80 €
Aufpreis Halbpension	3,00 €
Werderaner Landapfelbecher ^(A, G) 1 Kugel Apfelsorbet, 1 Kugel Marzipaneis mit Apfel-Rosinenkompott	14,20 €
Aufpreis Halbpension	3,00 €
Eierlikörbecher – Der Klassiker ^(A, C, F, G) 3 Kugeln Eierliköreiscreme, Sahne und Eierlikör	14,80 €
Aufpreis Halbpension	3,00 €
“Vanillespezial” ^(A, G) Vanilleeis mit Kürbisöl	7,80 €
Prosecco on Ice ^(vegan) mit Mangosorbet	7,80 €
Eiskugel Ihrer Wahl von der IceGuerilla Manufaktur: Eierlikör ^(C, F, G) Vanille ^(G) , Schokolade ^(G) , Apfelsorbet & Mangosorbet, Marzipaneis ^(G) , Schwarze Johannisbeere ^(G)	pro Kugel 3,30 €

Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene
finden Sie im Anschluss an unsere Aufstellung der regionalen Lieferanten.