

Vorspeisen

Carpaccio von Roter Bete und Mairübe vegan mit frischem Meerrettich, gerösteten Pinienkernen, Linsensalat und Himbeer-Vinaigrette h,i,n gluten- und lactosefrei	€ 10,50
Beef Tatar ⁶ vom Weide-Ochsen mit Wachtelei, gebackenen Kapern, Sardellenfilets und geröstetem Walnussbrot c,d,f,g,i,l	€ 13,50
Von den Müritzfischern Kaltgeräucherter Zitronen-Pfefferlachs mit Dill-Senfcreme, Koriander-Gurkensalat und Kartoffelrösti c,i gluten- und lactosefrei	€ 14,90
Suppen	
Karotten-Ingwersuppe vegan mit Kokosmilch und Süßkartoffelchips gluten- und lactosefrei	€ 6,90
mit Kokosmilch und Süßkartoffelchips	€ 6,90 € 7,50



Hauptgerichte

Vollwert Bowl vegan Verschiedene Blattsalate und Garten-Senfrauke mit Quinoa, Avocado, Curry-Dattelcreme und gebackenen Kichererbsen-Bulgurbällchen g,i,k,l,m,n lactosefrei	€ 13,90
Kürbis-Chiasamen Burger vegan Ofenfrisches Kürbiskern-Bun von der Hof-Bäckerei Nowak mit Kichererbsen-Creme, Pflücksalat, getrockneten Tomaten, Kürbis-Chiasamen Patty und Sprossen g,m,n lactosefrei	€ 15,50
Rote Bete-Bratling vegan mit Schnittlauchcreme, auf grüner Gemüsepfanne mit sautierten Buchenpilzen, Erbsensprossen und Süßkartoffel-Chips e,g,l lactosefrei	€ 15,90
Unser Fischklassiker In Zitronenbutter gebratene Scholle mit Speck _{1,3,5} und Zwiebeln, Butterkartoffeln und Gurkensalat c,f,g	€ 23,50
Von den Müritzfischern Gebratenes Bodden-Zanderfilet mit grünem Spargel, Zuckerschoten und Frühlingslauch-Pilz-Risotto c,f,g	€ 29,50
Im Ganzen gebratener Gehlsbach Saibling mit Dill-Weißweinsoße, Wurzelgemüse und Nussbutter-Kartoffelpüree c,f,g	€ 32,00



Gebackenes Kalbsschnitzel € 24,90

mit Zitronenbutter, Kapernapfel und Sardellenfilet, mit Bratkartoffeln_{1,3,5} und Gartensalat c,d,f,g,n

Gebratene Maispoulardenbrust

€ 27,90

mit grünem Spargel und Mini-Paprika, Karotten-Ingwerpüree und Maisgrießplätzchen f glutenfrei

Gebratener Salzwiesen-Lammrücken unter der Kräuterkruste

€ 32,90

mit eingekochter Roter Zwiebel, sautiertem grünem Gemüse und Perlgraupen d,f,g,k,l

Desserts

Auswahl verschiedener Kober Bio Käse "nördlich ländlich" (150 gr) € 15,50

Zu unserer Bio-Käseauswahl servieren wir Ihnen Feigensenf^{3,6}, Weintrauben und ofenfrisches Walnussbrot. f.g

variation hausgemachter Sorbets und Eis (3 Sorten)

€ 8,50

Probieren Sie unsere außergewöhnlichen Kreationen. d,f,n glutenfrei, teilweise lactosefrei

Creme brûlée von weißer Schokolade

€ 10,50

mit marinierten Erdbeeren und Pistazieneis d,e,f,l,n glutenfrei

Karamell-Nuss-Schnitte

€ 10,90

mit Orangen-Sanddorn-Creme und Kirschen e,f,g