Mittagskarte

Donnerstags bis Montags von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Suppen ab 6,50 €, Hauptspeisen ab 12,00 €, Süss ab 4,50 €

Kinderkarte

Kinder bis 12 Jahren können aus unserer Kinderkarte oder manche Speisen
(ausser Suppen und Nachspeisen) zum halben Preis aus unserer Karte bestellen.

Kuchen und Kaffee

Unsere hausgemachten Kuchen und Eis können Sie je nach Saison
und Verfügbarkeit täglich von 15:00 Uhr bis 17:00 Uhr bestellen

Abendkarte

Donnerstags bis Dienstags von 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Wählen Sie aus unserer aktuell gültigen Abendkarte (Storch oder Roter Milan)
einzelne Speisen oder stellen Sie Ihr Wunschmenue mit 2 bis 5 Gängen zusammen

Abendmenue 39,- | 47,- | 55,- | 63,- Euro
Bei Reservierung vor Anreise 37,- | 45,- | 53,- | 61,- Euro

Menue Plus

Für unser Menue Plus bieten wir Ihnen Ihr Menue inklusive Getränkebegleitung an

Abendmenue Plus 49,- | 62,- | 70,- | 80,- Euro
Bei Reservierung vor Anreise 47,- | 60,- | 68,- | 78,- Euro

Zu Ihrem Menue Plus können Sie folgende Getränke während des Abendessens auswählen:

Lübzer Pils
alkoholfrei oder mit
Güstrower Mineralwasser
feinperlig oder still
Fruchtsaft
Apfel, Orange, Kirsch, Rharbarber, Johannisbeer
Chardonnay
Trockener Weisswein:
Ausdrucksvoll, gefällig, mit
Pfirsich und Mango
Rosato
lebendig, beerig
und mit dezenter Würze,
vollmundig-fruchtig
Merlot halbtrocken
Rotwein halbtrocken:
Aromen von Pflaumen und
dezenten Früchten
Primitivo
Trockener Rotwein:
Beerig und würzig-rauchig
etwas Nelke., weich.

- Wir bitten Sie, uns Ihre Auswahl nach Möglichkeit bis 16:00 Uhr mitzuteilen -

Abendkarte

Donnerstags bis Dienstags von 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Suppen

Mais | Hafer | Chips	9,- Euro
Selleriecreme | Trüffel | Haselnuss	12,- Euro
Consommé vom Edelfischen | Gemüseperlen | Safran	14,- Euro

Vorspeisen

Tomate So & So | Büffelmozzarella | junges Grün	14,- Euro
marinierte Rote Bete | geflammter Ziegenkäse | Honig | junger Salat	15,- Euro
Vitello Tonnato | Kalbsfleisch, rosa | Thunfisch-Kapernsauce)	16,- Euro
Carpaccio vom Rind | Trüffelöl | Limette | Grana Padano	19,- Euro

Vegetarische Gerichte

Tagliatelle, hauseigen Bleu d`Auvergne (Blauschimmelkäse) | Birne | Walnuss | Spinat	21,- Euro
Gemüsetarte | Baharatgewürz | Frischkäserahm | junger Salat	21,- Euro
Kartoffel – Auberginencurry | Kokos | Tandoorijoghurt | Chips | junger Salat	21,- Euro

Fisch

Filet vom Boeker Stör, gebraten sautiertes Gemüse | Senfsaatsauce | Kartoffelpüree	32,- Euro
Filet vom Gehlsbach Saibling, gebraten Rahmkohlrabi | Nusskartoffeln | Meerrettichschaum	32,- Euro
Tranche vom Fjordforellenfilet, confiert Zucchini | Safranschaum | Kartoffeltupfen	34,- Euro

Fleisch

Lammhüfte, rosa gebraten Sellerie so & so | geschmorte Zwiebel | Portwein- Gewürzkartoffel	31,- Euro
Bio Rinderrücken, rosa gebraten Wurzelgemüse | Kartoffel-Sellerieturm | Trüffeljus	38,- Euro
Bio Entenbrust, rosa gebraten Aubergine | Kräuterseitling | Süßkartoffel	38,- Euro

Unsere Empfehlung ab 2 Personen

Scampi aglio e olio- je 6 Riesengarnelen in Olivenöl - Knoblauch | Kräutern | Chili | Oliven | Gemüse | Röstkartoffeln | Foccacia	p.P. 34,- Euro

Dessert

Crema Catalana | getrocknete Aprikosen in Ron Miel	12,- Euro
Zartbitterschokolade | Haselnuss | Marzipan | Nougat | Mangosorbet	14,- Euro
weißes Schokoladenparfait | Apfel und Traube in Gewürztraminer	14,- Euro

Käse

Feine Käse von Hemmen (3 Sorten) Birnensenf | Walnuss | Früchte-Nussbrot	12,- Euro
Bleu d`Auvergne in 2 Texturen - Natur und Eis - Pflaumensenf | Birne | Früchte-Nussbrot	12,- Euro
Brie de Coulommiers - Natur und veredelt - im natürlich gereiften Geschmack | veredelt mit Trüffel veredelt mit karamellisierter Walnuss | Kräutern | Zwetschge	15,- Euro

Abendkarte

Donnerstags bis Dienstags von 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Suppen

Karottencreme | Ingwer | Kokos | Curry	9,- Euro
Kartoffelsuppe | Trüffel | Blutwurst	12,- Euro
Consommé vom Kikok Hähnchen | Croustillant	14,- Euro

Vorspeisen

Tomate So & So | Büffelmozzarella | junges Grün	14,- Euro
Rauchfischmousse | Gurke gebeizt und Sorbet | Preisselbeere	15,- Euro
pikant marinertes Rindfleisch | Sesam | Chili | Kohl | junges Grün	16,- Euro
Tatar vom Rind | Kapern | Eigelb | Senf | Gewürzgurke | Sardelle | Zwiebel	19,- Euro

Vegetarische Gerichte

Ravioli, gefüllt | Frischkäse | Kräuter | Tomaten-Salbeibutter Zucchini | Grana Padano | junges Grün	24,- Euro
Rahmrisotto Trüffel | geschmorte Kräuterseitlinge | Grana Padano	Tagespreis
Bulgur Maulbeeren | Mandel | Walnuss | geschmortes Gemüse | Ziegenkäse	23,- Euro

Fisch

Filet vom Boeker Stör, gebraten Betegemüse | Sanddornbutter | Kartoffeltupfen	32,- Euro
Filet vom Gehlsbach Saibling, gebraten Ratatouille | Röstkartoffeln | Pesto	32,- Euro
Tranche vom Seeteufelfilet im Speckmantel, gebraten Petersilienrisotto | Olive | Rosmarin | wilder Kohl	34,- Euro

Fleisch

Bio Hähnchenbrust , gefüllt Sellerie so & so | Dörrobst | Kartoffel- Kräuterflan	31,- Euro
Kalbsrücken, rosa gebraten Portweinlack | Fenchelsaat | Kohlgemüse | Polenta	36,- Euro
Bio Rinderbrust, Niedertemperatur gegart Wurzelgemüse | getrüffeltes Kartoffelpüree	36,- Euro

Unsere Empfehlung ab 2 Personen

Scampi aglio e olio- je 6 Riesengarnelen in Olivenöl - Knoblauch | Kräutern | Chili | Oliven | Gemüse | Röstkartoffeln | Foccacia	p.P. 34,- Euro

Dessert

Panna Cotta | Amarenakirschen | Baiser	12,- Euro
Schokoladentarte | Nougat | Kakaosorbet	14.- Euro
weißes Schokoladenparfait | Apfel und Traube in Gewürztraminer	14,- Euro

Käse

Feine Käse von Hemmen (3 Sorten) Birnensenf | Walnuss | Früchte-Nussbrot	12,- Euro
Bleu d`Auvergne in 2 Texturen - Natur und Eis - Pflaumensenf | Birne | Früchte-Nussbrot	12,- Euro
Brie de Coulommiers - Natur und veredelt - im natürlich gereiften Geschmack | veredelt mit Trüffel veredelt mit karamellisierter Walnuss | Kräutern | Zwetschge	15,- Euro