

VORSPEISEN

- Graved Lachs mit Meerrettich-Dip und Honig-Senfauce
- Räucherfischplatte gemischt
- scharfe Orangen-Garnelen
- Antipasti
- Rustikale Platte mit Hackbällchen, Cabanossi, gekochten sowie gefüllten halben Eiern
- Melonenschiffchen mit Seranoschinken
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesansplittern und Pinienkernen
- Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen, mit Nüssen und Trauben garniert, dazu Feigensenf
- Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
- Mozzarella mit Melonen-Salsa (saisonal)
- Gemischter Gartensalat mit Dressing Ihrer Wahl
- Sommersalat mit gegrilltem Pfirsich, Parmaschinken, Feta, Pinienkerne, Honig-Senf-Dressing (saisonal)
- Spargel-Erdbeersalat mit Himbeerdressing, Kresse, gerösteten Pinienkernen (saisonal)
- Bauernsalat mit Feta-Käse
- Caesar Salad, Römersalat mit Croûtons und Parmesan in pikantem Dressing
- Melonen-Feta-Salat (saisonal)
- Bruschetta mit gehackten Tomaten, Knoblauch und Basilikum
- Brotkorb mit Baguettevariationen und Partybrötchen
 - dazu Griebenschmalz und Butter
 - dazu Tomatenbutter
 - dazu Kräuterbutter

SUPPEN

- Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone
- Rinderkraftbrühe „royal“
- Hühnerkraftbrühe „royal“
- Waldpilzcremesuppe
- Saisonale Gemüsecremesuppe (z.B. Spargel, Kürbis)
- Kartoffelcremesuppe mit Wasabi und gerösteten Speckwürfeln

HAUPTGERICHTE „FLEISCH“

- Schweinemedallions „Pepe Verde“ - eine Sauce aus grünen Pfefferkörnern und Tomaten
- Schweinefilet in fruchtiger Kirsch-Rotweinsauce
- Camembertbraten vom Schwein mit Preiselbeeren garniert
- Schweinebraten auf Lauchzwiebeln und süßer Senfsauce
- Mecklenburger Pflaumenbraten, gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln
- Rinderbraten mit Champignonköpfen und Koriander
- Rinderschmorbraten in Rosmarinsauce
- Geflügelleber auf Apfel-Zwiebel-Gemüse
- Kassler mit Sauerkraut
- Kasslerrücken mit Röstzwiebelringen
- Kalbsbraten in Zwiebelsauce
- Rehkeule in Spätburgunder
- Rehkeule mit Pfifferling-Rahmsauce (saisonal)
- Entenkeule, dazu Orangensauce
- Wildgulasch
- Wildschweinsaftbraten
- Sauerfleisch nach Art des Hauses mit hausgemachter Remouladensauce
- Hackfleisch- Feta- Auflauf mit bunten Paprikastreifen

HAUPTGERICHTE „FISCH“

- Zanderfilet auf Spitzkohlragout in Senfrahm
- Zanderfilet auf Zucchini-Ananasegemüse
- Zanderfilet mit Dijonsensauce, Kartoffel-Gurken-Gemüse
- Filet vom Dorsch-oder Kabeljau (je nach Verfügbarkeit) auf Kohlrabi in Knoblauch-Schmand-Sauce
- Filet vom Dorsch oder Kabeljau (je nach Verfügbarkeit) auf Pfannengemüse mit Bimi
- Lachsseite auf Blattspinat
- Lachsfilet auf Kräuter –Weißweinsauce

VEGETARISCH

- Waldpilzpfanne in Kräuterrahm mit Serviettenknödel
- Penne all'arrabiata
- Tortellini mit Tomate- Mozzarella Füllung
- Tortellini mit Ricotta- Spinat Füllung

GEMÜSEBEILAGEN

- Rotkohl
- Sauerkraut
- Rosenkohl (saisonal)
- Grünkohl (saisonal)
- Kohlrabi mit Romanesco in Bärlauch-Butter
- Romanobohnen, Karotten, gelbe Karotten, Brokkoli und Blumenkohl verfeinert mit Kürbiskernen u. Butter
- Romanobohnen, Karotten, gelbe Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm verfeinert mit Petersilie
- Paprika-Gemüse-Pfanne mit gelber, grüner und roter Paprika, Zwiebeln und Cherrytomaten in Rahm
- Wokgemüse mit Paprika, Sprossen, Zuckerschoten, Möhren und Porree

KARTOFFELBEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin (mit oder ohne Gemüse)
- Nudelgratin
- Pommes frites
- Kroketten
- Kartoffelspalten
- Mais-Pommes
- Süßkartoffelpommes
- Klöße

DESSERT



- Tiramisu nach Art des Hauses
- Erdbeer-Tiramisu (saisonal)
- Zitronencreme mit Sahnehäubchen
- Mecklenburger Götterspeise (mit Rum, Kirschen, Sahne)
- Hugo Wackelpudding (Prosecco, Limette und Minze)
- Mohn-Mascarpone-Creme mit Beeren
- Crème brûlée
- Mascarpone- Joghurtcreme mit Beeren
- Vanillepudding mit Schokoladensauce
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce
- Profiteroles Scuro, gefüllte Brandteigkugeln / Cremefüllung mit Schokoladenüberzug
- Profiteroles Bianco, gefüllte Brandteigkugeln / Schokofüllung mit Cremeüberzug
- Frische Obstplatte
- Eisplatte mit saisonalen Früchten
- Kuchenhäppchen