

Vorspeisen

Wikinger Schnittchen

Häckerle vom Rankwitzer Kräutermatjes auf Fischerbrot ^{b,i}

8,50 Euro

Etwas Feines für den kleinen Hunger

Ragout von der Landhuhnbrust in einer Pastete, gratiniert mit Bergkäse ^{d,e,g,i,m}

6,80 Euro

Salate - kleine grüne Verlockung

Knackige Blattsalate mit Wildkräutern und allerlei buntem Beiwerk
wahlweise mit Joghurtdressing oder Vinaigrette

Groß: 10,80 Euro

Klein: 6,80 Euro

Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu:

- | | |
|--|-----------|
| - Sautierte Hähnchenbruststreifen | 5,00 Euro |
| - Ziegenkäse ^d | 5,00 Euro |
| - Griechischer Hirtenkäse ^d | 5,00 Euro |
| - Lachsröschen ^b | 5,00 Euro |

Suppen

Tagessuppe

3,90 Euro

Kräftige Suppe vom Ostseefisch nach Fischers Art ^{b,e}

5,90 Euro

Rinder-Consommé mit Gemüsestreifen und Eierstich ^e

5,90 Euro

Kartoffelrahmsuppe mit Mettenden und frischen Gartenkräutern ^{d,l}

5,90 Euro

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel in verschiedenen Variationen:

*mit Sour Cream ^{d,e}

*mit frischen Kräuterchampignons

*mit mediterranem Gemüse und Sauce Hollandaise ^{d,a,e,l}

9,50 Euro

*mit Garnelenspieß

12,50 Euro

Mediterranes Gemüse

mit gebackenem Ziegenkäse ^d und ofenfrischem Baguette ^{a,i}

14,50 Euro

Omelett ^{d,a} gefüllt mit Kräuterchampignons

12,90 Euro

Fleischgerichte

Hackbällchen nach „Königsberger Art“
in Kapernjus ^{d,e}, dazu Petersilienkartoffeln und marinierte Rote Beete
14,90 Euro

Tafelspitz vom Mecklenburger Weiderind ^{e,l}
in Meerrettich-Bärlauch-Rahm ^d, dazu Kartoffel-Sellerie-Stampf ^{d,e} und Gurkensalat
15,80 Euro

Bauernsülze vom Landschwein
mit hausgemachter Remouladensauce ^d, dazu Röstkartoffeln
13,90 Euro

Kalbsleber „Berliner Art“ auf Kartoffelpüree ^d
14,90 Euro

Spare Ribs nach hauseigenem Rezept mariniert,
mit Steakhouse-Pommes und Barbecue-Sauce ^{d,l}
14,50 Euro

Aus der Pfanne

Paparazzi... den Italienern in den Topf geschaut

Piccata von der Landhuhnbrust in Parmesan-Ei-Hülle gebraten ^{a,d,l}
auf geschwenkten Cocktailtomaten mit Basilikumsauce und Tagliatelle ^{a,i}

16,90 Euro

Der besondere Klassiker

Kalbsschnitzel ^{a,i} mit Röstkartoffeln und Preiselbeersahne ^d,
garniert mit Sardellen und Kapernäpfeln, dazu ein kleiner Salat

24,50 Euro

Schwein gehabt!

Medaillons vom Jungschwein,
dazu Kräuterpilze und Dauphine-Kartoffeln

17,90 Euro

Ein Gaumenschmaus

250g Beef vom Black-Angus-Rind mit Kräuterbutter ^d, Barbecue-Dip ^{d,l}
und kleinem Salat, wahlweise mit Röstkartoffeln oder Steakhouse Pommes

26,50 Euro

Fischgerichte

Usedomer Kräutermatjes ^b
mit Remouladensauce ^{a,d} und deftigen Bratkartoffeln
14,50 Euro

Deftiges aus der Fischpfanne

Gebratene Kutterscholle ^b
mit krossem Speck, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat
15,50 Euro

Filet vom Haffzander ^b
gebraten, mit kleinem Salat und Schwenkkartoffeln auf Dillrahm
17,50 Euro

Gesund und einfach lecker

Gebratenes Fjordlachsfilet
auf Blattspinat „Florentiner Art“ ^d an geschwenkter Pasta ^{a,i},
abgerundet mit Parmesan
17,50 Euro

Darfs noch etwas Me(h)r sein?

Filet vom Steinbeisser ^b
an einer Dijon-Senf-Jus ^{d,l}, dazu Sahne-Dill-Kartoffeln ^d
17,50 Euro

Forelle „Müllerin“ ^b
an Zitronenbutter ^d, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
18,50 Euro

Kindergerichte

Nudeln mit Tomatensauce a,i

4,90 Euro

Nudeln mit Bolognesesauce a,i

6,90 Euro

2 hausgemachte Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

4,90 Euro

Hausgemachte Hähnchen-Nuggets a,i
mit Pommes frites und Rahmerbsen d

8,90 Euro

Milchreis d
mit Apfelmus und Zimt & Zucker

4,90 Euro

Desserts

Warmer Apfelstrudel ^{d,a}
auf einem Spiegel von Vanille-Karamell-Sauce
6,90 Euro

Schokoladen Soufflé „Ostende“ ^{d,a}
feinstes Soufflé mit zartschmelzendem Kern
auf einem Spiegel von Vanille- und Karamellsauce und einem kleinen Früchtebouquet
8,50 Euro

Crème brûlée mit feinem Rhabarber-Ragout ^{d,a}
8,00 Euro

Pommersche Rote Grütze mit Vanille-Sauce ^{d,a}
6,50 Euro

Allergenkennzeichnung:

- a: Eier
- b: Fisch
- c: Krebstiere
- d: Milch
- e: Sellerie
- f: Sesamsamen
- g: Schwefeldioxid und Sulfite
- h: Erdnüsse
- i: glutenhaltiges Getreide
- j: Lupine
- k: Schalenfrüchte
- l: Senf
- m: Sojabohnen
- n: Weichtierf