

Vorspeisen

Champignonrahmsuppe

mit Croutons und frischen Kräutern

7,90 €

Duett von der Roten Bete

Carpaccio und Rote Bete Mus

serviert mit geräucherter Entenbrust,
Feldsalat, Granatapfel-Vinaigrette und Walnüssen

11,90 €

Fischgerichte

Forelle „Müllerin Art“

Meerrettich und Kräuterkartoffeln

22,90 €

Gebratenes Lachsfilet unter einer Maronenkruste

dazu Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln

22,90 €

Vegetarisch/Vegan

Grünkernbolognese

mit Vollkornnudeln und geriebenem Käse

18,90 €

Beilagen Änderung: Bratkartoffeln 2,-€
einpacken zum Mitnehmen: 1,50 €

Fleischgerichte

Mecklenburger Schlachteplatte

Blutwurst, Leberwurst, Eisbein, Kasseler
dazu Sauerkraut und Erbsenpüree
21,90 €

Grünkohl

mit Kasseler Braten
Kohlwurst und Bratkartoffeln
19,90 €

Rinderbäckchen in Rotweinsosse

mit Sesam Möhrchen und
Pastinaken-Kartoffelstampf
24,90 €

Bio Hirschrückensteaks

mit Preiselbeer Soße
dazu Speck-Rosenkohl und Kartoffeltaler
31,90 €

Buntes Hähnchengeschnetzeltes

dazu Basmatireis
23,90 €

Beilagen Änderung: Bratkartoffeln 2,-€
einpacken zum Mitnehmen: 1,50 €

Dessert

Schokoladen Creme brûlée

Mit frischem Obst
und karamellisierten Haselnüssen

10,90 €

Eis Heiß

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen
dazu Zimtsahne und gebrannte Mandeln

9,90 €