

SUPPEN

Hausgemachte Mecklenburger Kartoffelsuppe	7.50
<i>mit Backpflaumen und Speck</i>	Suppenschüssel – sättigend!
	Suppentasse 6.00

Die Liebe zu den „Plummen“ (Pflaumen) ist in Mecklenburg sehr groß. Überall kommen sie hinein, in süße und salzige Gerichte. Ihre Säure sorgte bei fetten Gerichten für bessere Bekömmlichkeit und eine gute Verdauung.

Hausgemachte Holundersuppe	6.00
<i>mit Grießeinlage</i>	

Der Name Holunder leitet sich wahrscheinlich aus der nordischen Mythologie ab, wo der Strauch mit der Unterweltgöttin Frau Holle in Verbindung gebracht wird. - In Norddeutschland kocht man aus den Beeren gerne eine Holundersuppe.



SALATE

Großer Salatteller	8.00
<i>verschiedene Blattsalate und Gemüse der Saison, mit Kräuter-Joghurtdressing, dazu Baguettebrot</i>	

Bikersalat	10.50
<i>Hirten-Käse und eingelegte Oliven auf verschiedenen Blattsalaten und Gemüse der Saison, mit Zwiebeln, dazu eine Mischung aus weißem Balsamicoessig und Olivenöl, Baguettebrot</i>	

Salatteller Fischer Art	12.50
<i>geräuchertes Forellenfilet auf verschiedenen Blattsalaten und Gemüse der Saison, mit Zwiebeln, dazu eine Mischung aus weißem Balsamicoessig und Olivenöl, Baguettebrot</i>	

Aperitifs

Aperol Spritz	0,20 l	4.50
Campari angespritzt, mit Orangensaft	0,20 l	4.50
Ingora Spritz	0,20 l	5.00
<i>Ingwerlikör, Orangensaft, Mineralwasser, Sekt</i>		

HAUPTGERICHTE

Paniertes Hähnchenbrustfilet 11.00
dazu Pommes frites und eine Salatbeilage

**Deutsches Schweinerückensteak
mit Kräuter-Knoblauchbutter** 14.00
dazu Kroketten und eine Salatbeilage

Flößerpfanne 14.50
*kurzgebratener deutscher Schweinerücken in Streifen, mit Zwiebeln
und Hirten-Käse, dazu Pommes frites und eine Salatbeilage*

Zwei Kartoffeltaschen 10.00
gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, dazu eine bunte Salatmischung

Kichererbsenpuffer mit Sanddornchutney -vegan- 12.50
*dazu eine bunte Salatmischung, angemacht mit einer Mischung aus
weißem Balsamicoessig und Olivenöl*

Spaghetti (aus 100 % Hartweizen) 9.00
mit Tomatensoße und Reibekäse



Wir empfehlen unsere Sommerdrinks

Plauer Burgturm 0,30l 4.00
Holunderbeersaft, Erdbeersaft, Bananennektar

High Performance 0,30l 3.80
Rhabarbernektar, Orangensaft, Apfelsaft, Zitronensaft

Holly-Kirsch 0,30l 3.60
Holunderbeersaft, Kirschnektar

Rhabarber-Schorle 0,30l 3.00

Sanddorn-Schorle 0,30l 3.00

Sa-Ba 0,30l 3.80
Sanddornnektar, Bananennektar

FISCHGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet, mit Kräuter-Knoblauchbutter, 15.00
dazu pommes frites

Müritzbarschfilet, gebraten, 15.50
dazu Salzkartoffeln mit zerlassener Butter

Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettich 15.00
dazu Salzkartoffeln mit zerlassener Butter

Für unsere Fischgerichte verwenden wir nur Meersalz und ausgesuchte Gewürze, exklusiv von uns selbst gemischt und vermahlen. Dadurch erhalten unsere Fischgerichte ihren unverwechselbaren Geschmack und Charakter.

Kleiner Beilagensalat zum Fisch 2.50
verschiedene Salate der Saison, mit Kräuter-Joghurtdressing



Heringsfilet nach Matjes Art 11.50
mit Zwiebelringen, Gewürzgurken und Kräuterdipp, dazu Pellkartoffeln

Unsere Weinempfehlung

Riesling, Meißner, Deutschland 0,20l 6.00
trocken, reintonig, feingliedrig

Forelle



Barsch



Zander



KINDERGERICHTE

Hein Blöds Kartoffelscheiben 5.50
3 Kartoffelpuffer mit etwas Puderzucker darauf und Apfelmus

Garfields zweitliebstes Essen 5.50
Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse

Bärchens Leibgericht 6.50
3 Fischstäbchen mit Salatbeilage, Pommes frites und Ketchup



Geräuchertes Forellenfilet (kalt) 10.50
mit Meerrettich, Butter und Brot

Wir verarbeiten vorwiegend Produkte von regionalen Anbietern und setzen ausschließlich hochwertiges Meersalz ein. Unsere Lieferanten sind z. B. die Mürztfischer, Schlachthof Parchim, Kräutergarten Pommernland, Storchenest Ludwigslust und die Lübzer Brauerei.

Geschmacksverstärker werden in unserer Küche nicht verwendet. Über verbleibende Zusatzstoffe und Allergene informieren Sie sich bitte in unserer separaten Karte, die für Sie am Tresen zur Einsicht bereitliegt.

Alle Preise in Euro.