

*Lieber Gast,*

*schön, dass Sie heute zum Mittag- oder Abendessen unser Gast sind. In unserem Restaurant laden wir Sie ein, die Landschaft Mecklenburg-Vorpommerns zu schmecken.*

*Genießen Sie die guten Speisen, die unsere Küche aus frischen Zutaten für Sie zubereitet. Die Zutaten kommen zu 100 Prozent aus der ökologischen Landwirtschaft sowie aus Wildfang.*

*Der überwiegende Teil der Bio-Produkte, die Kräuter sowie der Wildfang stammen dabei außerdem aus Mecklenburg-Vorpommern.*

*Am Ende der Speisekarte finden Sie eine kurze Darstellung der Unternehmen und Produkte aus unserem Land.*

*Unser Service-Team ist stets bemüht, Ihre individuellen Wünsche zu erfüllen und Sie rundum zu verwöhnen. Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, so können Sie mich jederzeit ansprechen. Ich bin gern für Sie da.*

*Herzliche Grüße und einen guten Appetit wünscht Ihnen*



Rainer Kress  
Hoteldirektor



**Wir sind Partner**



**Für mehr Bio  
in der Profiküche**  
Eine Initiative  
von Bioland e.V.  
[www.bioland.de](http://www.bioland.de)



## **Unsere Tageskarte von 12 Uhr bis 22 Uhr**

\*\*\*

### **-Aus dem Suppentopf vom Grossherzog-**

*Brühe vom Damwild (aus Mecklenburger Jagd)*

*mit Wurzelgemüse vom „Medeweger Acker“*



€ 6,50



*Schaumsuppe vom „Sonnenkönig“ Kürbis*

*mit Süßkartoffelchips*

€ 6,00

### **-Mecklenburger „Zwischendurch“-**

*Salat von Blattgemüse*

*mit gebratener Hähnchenbrust im Cornflakes-Mantel*

*und Zwiebel-Chutney*

€ 15,50

*Rosa Scheiben vom Rinderrücken mit grüner Soße,*

*gebratenen Kartoffelscheiben und mariniertes Gurke*

€ 17,00

### **Unsere Mecklenburger Spezialität „Fischers Fritz...“**

*Duett von Hausgeräuchertem Forellenfilet (Wildfang)*

*♫ Terrine vom Ostseefisch (Wildfang) auf*

*Carpaccio von Mecklenburger Plattenrunde und Kartoffel-Kürbiskernrösti*

€ 14,50

### **-Nich BIO aber platt-**

*„Haus Burger“*

*klassisch belegt, dazu gebackene Kartoffelstäbchen*

€ 14,50

\*\*\*

DE-ÖKO-006



***-Gutsherrenküche ohne Fisch und Fleisch-***

*Bunte Welle*

*zu geschwenkten Rahmpilzen mit Lauchzwiebeln  
und Ludwigsluster Gold*

*€ 14,50*

*Kartoffel-Linsencurry*

*mit Ingwer und Chili*

*€ 12,50*

**\*\*\***

***-Aus unseren Seen-***

*In Weinteig gebackenes Welsfilet (**Wildfang**)*

*mit Wirsinggemüse in Rahm und gebratenen Kartoffelscheiben*

*€ 23,50*

*Heimischer Angeldorsch (**Wildfang**) - gedünstet*

*mit Streifen von erdigem Ackergemüse und Petersilienkartoffeln*

*€ 24,50*

*Gebratenes Zanderfilet (**Wildfang**)*

*mit Kräuterschaum auf Karotten-Selleriekompott und Meerrettich-Kartoffelstampf*

*€ 24,00*



**\*\*\***



*DE-ÖKO-006*

***-Aus unseren Wäldern und von unseren Weiden-***

*Geschmorte Damwildkeule (aus Mecklenburger Jagd)  
mit Kürbisgemüse und Schwarzbrotklößen*

€ 24,50

*Schnitzel vom Landschwein  
mit Rahmpilzen und gebackenen Kartoffelstäbchen*

€ 23,50

*Hähnchenbrust „Ilsa“  
auf Lauchgemüse mit Ludwigsluster Gold und gebackener „Lange Krumme“*

€ 21,50



***-Wat op 'n Disch kummt, dat ward eten.-***

\*\*\*

***Viel Mee(h)r vom Grossherzog....***

***„Ländlich trifft Kräuterhexe“***

***-passend-***

***Weingenuss im Gläserspiel***

*2013er Mare Magnum „Big Game“ Malbec Syrah BIO*

*Argentinien, Mendoza ,trocken*

*Der Wild-Wein aus den Anden ist vollmundig und samtig*

*mit Aromen von Beeren, Schwarzkirsche & Lakritz.*

*Herrliche Würznoten im vollendeten Finale runden diesen Wein ab.*

*Er besticht durch einen langen Nachhall mit einem kräutigen Bouquet*

0,75l € 30,00

DE-ÖKO-006

## ***-Herzoglicher Schmaus-***

*Salami und Schinken aus der Region  
für Sie in zarten Scheiben aufgeschnitten  
mit Wildkräuter- und Bockshornkleekäse aus Bantin,  
Ziegenfrischkäse aus Sievertshagen, serviert mit  
Holzofenbrot und geschäumter Butter  
€ 17,50*

## ***-Süßes aus Mecklenburg-***

*„Schwarz Weiße Wiese“  
Schwarzbrot, geschichtet mit Kirschen und Schlag  
€ 7,50*

*Kürbis-Apfelkompott  
an fruchtigem Eis von Sanddorn mit Ingwer  
€ 7,50*



\*\*\*

*EG-Kontroll-Nr. D-MV-006-16785-B  
Bioland Betriebs Nr. 902160  
DE-ÖKO-006*



*Liebe Grüße aus der Küche und guten Appetit wünschen*

*Silke Discher & Dirk Toboldt-Scharfschwerdt*



Wir sind Partner



Für mehr Bio  
in der Profiküche

Eine Initiative  
von Bioland e.V.  
[www.bioland.de](http://www.bioland.de)

