

## *Speisekarte IFA Hotel Graal-Müritz*

### *Salate*

#### *IFA - Salat*

*Marinierte Blattsalate auf Ananas - Carpaccio  
mit Grapefruit und gegrilltem Räuchertofu*

*9,50 €*

#### *Rucola - Salat*

*mit altem Aceto und feinstem Olivenöl  
dazu Parmesanspäne und geröstete Pinienkerne*

*9,50 €*

#### *Vital - Salat*

*Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen  
Mandelsplitter und Sojabohnensprossen*

*10,50 €*

#### *Von unserem reichhaltigen Salatbuffet*

*kleiner Salatteller*

*6,50 €*

## *Kalte Vorspeisen*

*Rosa gebratene Entenbrust  
an Apfel - Selleriesalat  
gereicht mit Sauce Cumberland  
12,50 €*

## *Warme Vorspeisen*

*Omelette mit Pilzen  
und geräuchertem Aal  
13,50 €*

## *Kalte Köstlichkeiten*

*Matjesfilet Hausfrauen Art  
Sahnesauce mit Apfel und Zwiebel dazu Petersilienkartoffeln  
10,50 €*

*Brathering  
mit Zwiebel, Bratkartoffeln und Gurkensalat  
10,50 €*

*Variation von Stralsunder Heringshappen  
mit Schwarzbrot und Butter  
10,50 €*

*Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Sauce Remoulade, Sauergemüse und Rösti - Taler  
12,50 €*

## *Suppen*

*Steinpilzcrèmesuppe  
mit gebratener Ziegenkäse - Kabanossi  
7,50 €*

*Hummercrèmesuppe  
mit Fenchel - Garnelentatar  
8,50 €*

## *Vegetarische Gerichte*

*Dinkelnudeln aus eigener Manufaktur  
mit Gemüsebolognese und Tête de Moine  
11,50 €*

*Hausgemachte Gemüse - Ravioli  
mit Pomodori Secchi Sauce  
12,50 €*

## *Die Region lässt grüßen*

*Unsere Seite mit BIO - Produkten aus der Region*

### *Erlesene Wurst vom Gut Darß*

*Wildschwein - Teewurst, Lammkochschinken,  
Rehsalami & Wildpfefferbeißer*

*12,50 €*

### *Rehbratwurst*

*mit Sauerkraut und Kartoffeln*

*14,50 €*

### *Gesottener Kalbstafelspitz vom Gut Darß*

*in Meerrettichsauce*

*mit buntem Karottengemüse und Butterkartoffeln*

*19,50 €*

### *Rinderfilet vom Gut Darß*

*- nach Ihrem Wunsch gebraten -  
mit geschwenkter Zucchini und  
Pastinaken - Kartoffelstampf*

*33,50 €*

### *Die Käserei Palmzin präsentiert:*

*Auswahl an regionalem Ziegenkäse  
mit hausgemachtem Chutney*

*13,50 €*

*Unser Hausbäcker liefert das gesunde & Vitale - Brot*

## *Aus Bodden, See und Meer*

*Rotbarschfilet im Knuspermantel  
mit Rahmspinat und Butterkartoffeln  
13,50 €*

*Gegrilltes Butterfischmedaillon  
an buntem Paprikaragout und Kartoffelkissen  
15,50 €*

*Scholle Finkenwerder Art  
mit Speckwürfeln, Kräuterkartoffeln  
und grünem Salat  
16,50 €*

*Gebratenes Zanderfilet  
mit feurigem Zucchini Gemüse und Camarguereis  
17,50 €*

## *Aus unserem Meerwasserbecken*

*Französische Felsenaustern (Fine de Claire)*

<i>3 Stück</i>	<i>13,50 €</i>
<i>6 Stück</i>	<i>23,50 €</i>
<i>12 Stück</i>	<i>39,50 €</i>

*serviert mit gebuttertem Schwarzbrot und frischer Zitrone*

<i>Halber Hummer</i>	<i>ca. 500 g</i>	<i>41,50 €</i>
<i>Ganzer Hummer</i>	<i>ca. 1000 g</i>	<i>77,50 €</i>

*Natur - mit Zitronenbutter und französischem Baguette*

*Gratiniert - mit Spinat und Käse sowie Tomatenreis*

*Dazu jeweils - Salat von unserem Salatbuffet*

## *Fleischgerichte*

*Putengeschnetzeltes in Pilzrahm  
mit gebutterter Kräuterfettuccine*  
15,50 €

*Medaillons vom Schweinefilet unter Pilzkruste  
mit Brüsseler Kohl und Schupfnudeln*  
17,50 €

*Wildschweinerücken mit kandierten Quitten  
Rahmwirsing und Preiselbeerspätzle*  
19,50 €

*Braten von der Hirschkeule in Barolojus  
mit Rotkraut und Waldorf - Risotto*  
23,50 €

*Rumpsteak mit Zwiebelkonfit  
- nach Ihrem Wunsch gebraten -  
mit Champignon - Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln*  
25,50 €

### *Für Sie am Tisch tranchiert (2 Personen)*

*Entrecôte double* 44,50 €

oder

*Chateaubriand* 57,50 €

*als Beilage servieren wir  
Grilltomate, Pommes frites & Sauce Bernaise*

*Eine Vielzahl unserer Produkte ist ökologisch - biologisch angebaut.  
Der überwiegende Teil ist aus Mecklenburg-Vorpommern.*

## *Desserts*

### *Rote Beeren - Grütze*

*mit Vanille - Eis*

4,50 €

### *Nuss - Nougat - Parfait*

*mit ofenfrischer Aprikosentarte*

8,50 €

### *Schokoladennudeln aus eigener Manufaktur*

*in Tahiti - Vanillesauce*

9,50 €

### *Hausgemachte Komposition von 3erlei Eis*

*an mazerierter Beerensauce*

11,50 €

### *Eisbecher Florentiner*

*Florentiner- und Bourbon - Vanille - Eis*

*mit Sahne, Schokoladensauce und Mandelblättchen*

4,40 €

### *Eisbecher Kirsche*

*Zwei Kugeln Kirsch - Fruchteis*

*und Bourbon - Vanille - Eis mit Kirschen und Sahne*

4,40 €

### *Käseteller*

*mit Feigensenf und Trauben*