

Speisekarte

Suppen

Mecklenburger Ananassuppe gereicht mit gebratener Chorizo	8,50 €
Tomaten - Orangensuppe mit sautierten Chile Camerones	9,50 €

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Spinat - Ricotta Canneloni mit Pomodori Secchi Sauce	15,50 €
Buntes Kartoffel - Kürbis Omelette an kleinem Salatbouquet	16,50 €

Salate

Vital - Salat Bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen dazu geröstete Mandelblätter & Sprossen	16,50 €
Salat Nicoise nach Jamie Oliver mit frischem Tuna mit Bohnen, Ei, Kartoffeln, Kapern & Sardellenfilet	17,50 €

Die Region lässt grüben

Störtebeker`s Henkersmahlzeit herzhaftes Labskaus nach nordischer Art	16,50 €
Feines Senf - Ei in pikanter Sauce Wachtelei, Kräuter - Kartoffelpüree, Rote Bete	17,50 €
Die Käserei Palmzin empfiehlt bunte Auswahl an regionalem Schafskäse & Chutney	18,50 €

Fischgerichte

Rotbarschfilet im Knuspermantel mit So.Tatar serviert mit Rahmspinat & Petersilienkartoffeln	21,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit Tomatenkompott auf Graal - Müritzer Fischkartoffeln	22,50 €
Scholle Finkenwerder Art mit Speckstreifen, Kräuterkartoffeln & grünem Salat	23,50 €

Kalte Köstlichkeiten

Matjesfilet nordische Art mit Apfel - Gurkenschmand & Röstitaler	15,50 €
Brathering an Gurkensalat gereicht mit Bratkartoffeln	16,50 €
Gefülltes Rinder - Carpaccio serviert mit Rucola, Parmesan & Pinienkernen	21,50 €

Fleischgerichte

Hamburger Schnitzel mit Spiegelei & Bratkartoffeln	17,50 €
IFA Burger nach Art des Hauses mit Pommes Frites & BBQ Sauce	18,50 €
Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahm an gekräuterten Bandnudeln	18,50 €
Feines Hirschragout in dunkler Sauce mit Brüsseler Kohl & Kartoffelkroketten	21,50 €
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Ziegenkäse gratiniert dazu Pilze der Saison & Kerbel - Risotto	33,50 €

Oktoberfest an der Ostsee

Der Klassiker - 2 Weißwürste mit Laugenbrezel & süßem Senf	12,50 €
Oktoberfest - Burger mit gebratenem Leberkäse, Weißkraut, Blattsalat & Tomate	14,50 €
Geschmorte Grillhaxe mit Bayrisch Kraut, Butterkartoffeln & Meerrettich	19,50 €

Desserts

Crepes Suzette nach klassischer Rezeptur mit cremigem Vanille Eis	8,50 €
Hausgemachtes Safran - Eis in der Kardamom - Waffel	8,50 €
Nuss - Parfait aus eigener Manufaktur an mazerierter Beerengrütze	9,50 €

Mögliche Zusatzstoffe

Farbstoff koffeinhaltig chininhaltig Konservierungsstoff Süßungsmittel
Süßungsmittel - enthält eine Phenylalaninquelle Antioxidationsmittel Aromastoff
Geschmacksverstärker geschwefelt geschwärzt gewachst Phosphat

Mögliche Allergene

Gluten Krebstiere Eier Fisch Erdnüsse Soja Laktose Schalenfrüchte & Nüsse
Sellerie Senf Sesam Schwefeldioxid & Sulfite Lupinen Weichtiere

Wir stehen Ihnen bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen gerne zur Verfügung!