

STARTERS

Solyanka 145 7,50€

served with roasted mushrooms

thyme-sour cream

8,50€ Sweetpotato-Gingersoup 459

served with prawns / roasted peanuts

8.50€ Gamecreamsoup 4 5 9

cranberry cream

Chief's tip: DEER CARPACCIO 459

served with arugula and walnuts 14.50 €

12,50€ Salad from smoked trout

served with cucumber / lemon marinated lambs lettuce

Ragout fin 459 9.00€

smooth ragout from veal gratinated with cheese served with lemon and bread

A mit Geschmacksverstärker

B mit Antioxidationsmittel

C mit Konservierungsstoffen

D geschwärzt

E mit Süßungsmittel

F mit Farbstoff

1 Eier

2 Fisch

3 Krebstiere

4 Milch

6 Sesam

7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse

9 Gluten

10 Lupine

11Schalenfrüchte 12 Senf

13 Sojabohnen



VEGETARIAN

Risotto 4	18,50€
-----------	--------

Tomato-pepper sauce

16,50€ Gnocchi cream cheese filling 4

served sage butter /Parmesan /rocket salad

Tagliatelle 9 17,00€

creamy chanterelles / parmesan cheese 45

Three potato rösti 17,00€

topped with vegetables / herb sauce

FISHERMEN'S FRIEND

Pikeperch fillet 4 5 9	28,50€
i itopoi di i ilioti i o /	_0,00

herb potatoes / pumpkin vegetables

Codfish fillet 459 26,50€

with fish ragout and gratinated with cheese on tagliatelle in tomato and garlic sauce basil pesto

Fried halibut fillet 459 25,00€

Creamed spinach leaves sweet potato puree with shrimps

A mit Geschmacksverstärker

B mit Antioxidationsmittel

C mit Konservierungsstoffen

D geschwärzt

E mit Süßungsmittel

F mit Farbstoff

1 Eier

2 Fisch

3 Krebstiere

4 Milch

6 Sesam

7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse

9 Gluten

10 Lupine

11Schalenfrüchte 12 Senf

13 Sojabohnen



MAIN COURSES

Chicken breast with crinchy coating 145 9 22.50€

Ratatouille vegetables Three kinds of rice

Homemade Bacon burger 19,50€

150 gr. dry aged beef / bacon / red onion salad / cucumber / tomato / sweet potato fries

OUR FAVOURITE

Beef roulade 1459 traditionally stuffed served with cherry red-cabbage potato dumplings 25,50€

25,50€ Schnitzel Vienna style 4 5 9

from Süßländer pork creamy mushrooms / croquettes

Grilled rump steak from german heifer 4 5 9

served with herb butter bacon wrapped beans / baked herb triplets

34,50€

A mit Geschmacksverstärker B mit Antioxidationsmittel

C mit Konservierungsstoffen

D geschwärzt

E mit Süßungsmittel

F mit Farbstoff

1 Eier

2 Fisch

3 Krebstiere

4 Milch

6 Sesam

7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse

9 Gluten

10 Lupine 11Schalenfrüchte

12 Senf

13 Sojabohnen



GAME DISHES

Braised leg of venison 4 5 9 1 buttered kohlrabi sticks croquettes 26,50€

Game goulash with mushrooms 1 4 5 9 cherry red cabbage

cherry red cabbage potato dumplings

26,50€

Grilled medallions from venison sirloin 1 4 5 9

under walnut-herb crust roasted king oyster mushrooms seasonal vegetables gnocchi 36,00€

Trilogy from Mecklenburg game 1 4 5 9

leg of venison / gamegoulash / venison sirloin cranberry sweetheart cabbage baked herb triplets

34,50€

A mit Geschmacksverstärker

B mit Antioxidationsmittel

C mit Konservierungsstoffen

D geschwärzt

E mit Süßungsmittel

F mit Farbstoff

1 Eier

2 Fisch

3 Krebstiere

4 Milch

5 Sellerie

6 Sesam7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse

9 Gluten

101......

10 Lupine 11Schalenfrüchte

12 Senf

13 Sojabohnen



CHILDRENS

French fries 49
served with tomato ketchup or mayonnaise

Nemo 1459
homemade fish fingers (3 pieces)
served with mashed potatoes

Susi und Strolch 159
Pasta with tomato sauce
served with "Nürnberger" sausages

Donald Duck 159
Roasted chicken breast
served with fresh vegetables und french fries

3 Hashbrowns B149 served with apple puree

A mit Geschmacksverstärker B mit Antioxidationsmittel C mit Konservierungsstoffen D geschwärzt E mit Süßungsmittel F mit Farbstoff 1 Eier 2 Fisch 3 Krebstiere 4 Milch 5 Sellerie 6 Sesam 7 Schwefeldioxid und Sulphite 6,80€

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere

4,50€

5,80€

5,50€