

### **STARTERS**

Solyanka 145 8,50€

served with roasted mushrooms

thyme-sour cream

9,50€ Wild Garlic & Celery Soup4 5 9

with shrimp and roasted peanuts

Creamy Wild Game soup 4 5 9 9,00€

lingnonberry cream

# Chief's tip:

Ragout fin 459 9.50€

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

10.50€ Beetroot Carpaccio 4 9

pistachios / parmesan / arugula

8,50€ Bruschetta 4 5 9

tomato / garlic

Potato Rösti 4 5 9 14.50€

with smoked salmon and honey-mustard-dill sauce

13.50€ Arugula Salad 4 9

served with figs / mozzarella / serrano ham / parmesan cheese

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**

Baked Potato 4 5 9	€12.50
--------------------	--------

served with sour cream and side salad

€14.00 Ravioli stuffed with mushrooms & wild garlic 14 5 9

served with truffle cream sauce / parmesan / arugula

€15.00 Vegetable Curry 4 5 9

served with basmati rice and coriander

## FISHERMEN'S FRIEND

28.50€ Pikeperch fillet 4 5 9

served with grilled vegetables / mashed potatoes Orange-Campari sauce

Codfish fillet 4 5 9 27,00€

with fish ragout and gratinated with cheese served on tagliatelle in tomato-garlic sauce wild garlic pesto

26,00€ Fried halibut fillet 4 5 9

Creamed spinach leaves mashed potatoes / 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 23,00€ grilled vegetables

Basmati rice

House-Style Burger 4.5 20,50€

150 gr. dry aged beef / bacon / red onion marmalade lettuce / cucumber / tomato / bacon / guacomole potato wedges / garlic dip

## **OUR FAVOURITE**

Braised Ox Cheek in Aged Balsamic 459 served with boccoli potato-celery puree

26,50€

Schnitzel Vienna style 1459 26,50€

from Süßländer pork creamy mushrooms / potato croquettes

Grilled rump steak from german heifer 4 5 9 36,50€

served with steak pepper butter / green peppercorn sauce side salad / baked potato / sour cream

Grilled Pork Fillet, Camembert-Gratinated 4 5 9 25,50€

served with lingonberry peaches cream cheese potato pockets

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

4 IVIIICII

6 Sesam

7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse

9 Gluten

101..........

10 Lupine 11Schalenfrüchte

12 Senf

13 Sojabohnen



### **GAME DISHES**

Braised leg of venison 1 4 5 9 27,00€

buttered almond broccoli potato croquettes

Game goulash with mushrooms 1 4 5 9 27,50€

cherry red cabbage pan fried potato dumplings

Bone-In Roast Venison Loin 1 4 5 9 39,50€

under honey-mustard crust sauteed king oyster mushrooms seasonal vegetables potato noodles

Pan-fried pheasant breast 4 5 9 27,50€

Served with mushroom-pear ragout buttered almond broccoli herbed croquettes

Trilogy from Mecklenburg game 1 4 5 9 34,50€

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

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 Selleri

6 Sesam

7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse

9 Gluten

101......

10 Lupine 11Schalenfrüchte

12 Senf

13 Sojabohnen



## **CHILDRENS**

French	ries 49	
served	vith tomato ketchup or mayonnais	e

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

Ricepudding 4 served with apple puree or cinnamon-sugar

4,50€ 7.00€ 5,50€ 6,80€ 6,50€

A mit Geschmacksverstärker B mit Antioxidationsmittel

C mit Konservierungsstoffen

D geschwärzt

E mit Süßungsmittel

F mit Farbstoff

<sup>2</sup> Fisch

<sup>3</sup> Krebstiere

<sup>4</sup> Milch

<sup>6</sup> Sesam

<sup>7</sup> Schwefeldioxid und Sulphite

<sup>9</sup> Gluten

<sup>10</sup> Lupine

<sup>11</sup>Schalenfrüchte 12 Senf

<sup>13</sup> Sojabohnen

<sup>14</sup> Weichtiere