

Unsere Speisekarte

Regional - das BESTE

„Soljanka“

eine herzhafte Suppe bestehend aus Fleisch, Wurst, VIEL Tomate, VIEL Zwiebeln, Gewürzgurke und der Liebe zum Kochen

TomatenPardinasuppe

(...ist auch vegetarisch und vegan und einfach lecker)

BlumenkohlGemüsesuppe cremig

(...ist auch vegetarisch und vegan und einfach lecker)

„land leben, modern...“

„Besonderes...aus dem ganzen Lachs geschnitten“

Lachssteak gegrillt, Gurken, heimische Kartoffeln, Zitrone, Butter, Dill

„Der Klassiker neu interpretiert ...“

Lammfilet, mariniert in Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin, Joghurt, Minze, Spitzkohl, Kartoffeln, Rauke

"land leben, modern..."

„Ayurveda trifft ...Erdäpfel gesund und rund“

Erdäpfel Gnocchi, Tomate, Kürbiskerne,
Knoblauch, Koriander

„Jahreszeitensalat“ würzige grüne und violette Salate
und Äpfel in Kräuteressig-Blütendressing
mit BIO Traubenkernöl und Pinien-, Sonnen-
blumen- und Kürbiskernen

„Kräuterhexe aus dem Ofenloch“

Heimische saisonale Gemüsesorten, Kichererbsen
mariniert in Kräuter, Balsamico und Olivenöl, gebacken mit
Bauernkäse und Camembert,
dazu Linsensalat und Prignitzer Thymiankartoffelecken

„Omi´s Küche...“

Prignitzer Kartoffelecken gebraten mit ein
wenig Knoblauch, Zitronenthymian, Kräuterquark,
frisch abgefülltes Leinöl von der Ölmühle Dreyer,
Jahreszeitensalat

auf Wunsch zu den Gerichten

- Rumpsteak vom Grill 250g
- Schweinefiletspieße 200 g
- Wels Filet gebraten

Fleisch- und Fischbeilagen sind nur zu einem Gericht bestellbar und nicht einzeln.

„Lieblingsgerichte...“

„Landschwein ...“

Bentheimer Kotelett gegrillt,
überbacken mit Tomate, Kräuter,
Mozzarella, Rucola, heimische Kartoffeln, Salat

„Doppelt geklopftes Schnitzel – natürlich – Spezial - genial“

Schweineschnitzel vom **Bentheimer Freilandschwein***,
Kartoffelspieße,
Champignoncremé

„Die besondere Fischspezialität aus Mecklenburg...“

Filet vom Zander auf der Haut gebraten und
mit Kräutern im Ofen gegart, Möhren, Sachelinsen,
dazu in Dill geschwenkte Kartoffeln

„Frische aus der LenzerWische...“

Geschichtetes vom Weiderind mit Zwiebeln,
einem Topping aus Champignon und Gurke,
feine Soße und Salzkartoffeln

€

Unsere Weinempfehlung:

„Sunny“ Sauvignon Blanc
ein trockener Weißwein
sehr milde Säure, zartfruchtig, mineralisch, schlank

„Für die Kleinen, ganz GROS“

„Sommerlich Kinder...“

Gnocchi mit Tomate geschwenkt ,
kleines Schnitzel oder Schweinefiletspieß

„Omi´s für die Kleinen...“

Kartoffelecken gebraten mit wenig Salat und Kräuterquark,
dazu eine Kinderschnitzel

„KinderNudeln...“

Hausgemachte Nudeln mit Tomatensoße
dazu ein kleines Schweinesteak

„Für unsere kleinen Mäuse...“

Vanilleeis mit Smarties bestückt und
mit bunten Streuseln bestreut

(Kindergerichte können ausschließlich Kinder bestellen.)

Leckere „Ende“ oder Nachmittags Süßes...

Das ist kleiner...

„Espresso LUXUS...“

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Espresso, Sahne

„Salzige Kugel...“

Schokoladen Eis, Erdnüsse, Schokoraspe, Karamellsoße

Das ist größer...

„Kuchenvariation...rein pflanzlich“

Blaubeertörtchen mit Sojavanilleeis

„Schwarzwaldmädel...“

Sauerkirsche, Cherryweinbrand, 2 Kugeln Eis, Sahne

„Scharfe Banane...“

Banane, geröstete Mandelblättchen, 2 Kugeln Eis, Schokosoße, Chilifäden, Schlagsahne

„Fruchtig - Vital - Besonders“

Feines Mövenpick Eis: Pannacotta Waldfrucht, Joghurt, Strawberry garniert mit Früchten

„Knuspriger LieblingsHofbecher“

Feines Mövenpick Eis: Schokolade, Espresso Krokant, Joghurt, Karamellsoße, Sahne, gerösteten Nüsse, Amarettini

Das gibt es klein und groß...

„Fruchtig...“

Apfelstrudel mit Vanilleeis, Schlagsahne, Zimt
(Apfelstrudel ist rein pflanzlich)