

Unsere Speisekarte

Unser Tipp „Erfrischung pur“

"EnergieQuelle", alkoholfreies Erfrischungsgetränk
Kräuterinfusion

"FruchtQuelle", alkoholfreies Erfrischungsgetränk
Sommerbeereninfusion

Regional - das BESTE

„Soljanka“

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

KokosKürbissuppe

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

Leichte PilzKartoffelsuppe

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

Brot oder Brötchen

„land leben, modern...“

„**Jahreszeitensalat**“ würzige grüne und violette Salate und Äpfel in Kräuter Senfdressing mit BIO Traubenkernöl und Pinien-, Sonnenblumen- und Kürbiskernen

„**Kräuterhexe aus dem Ofenloch**“

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

Unsere Weinempfehlung:

„**ROSA**“ Pinot Cremé, Bio

Spätburgunder Spätlese Rosé, trocken,
rote Johannisbeere, zitronige Frische,
feingliedrig, saftig
0,2 l 6,30

„Lieblingsgerichte...“

„Ayurveda trifft ...Kartoffeln gesund und rund“

Erdäpfel Gnocchi geschwenkt mit Tomaten, Kürbiskerne, Knoblauch, Koriander, Rucola

auf Wunsch zum Gericht:

- Schweinefiletspieße 200 g
- Wels Filet gebraten
- Fleisch- und Fischbeilagen sind nur zu einem Gericht bestellbar und nicht einzeln.

„Doppelt geklopftes Schnitzel – natürlich – Spezial - genial“

Schweineschnitzel vom **Bentheimer Freilandschwein***, Bratkartoffeln am Spieß, Champignon gebraten mit Crémé fraiche

„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

Unsere Weinempfehlung:

„Sunny“

Scheurebe, ein trockener Weißwein, Bio

Der Wein, der mit Dir lächelt.

Frische von grünem Gras, facettenreich, feinsinniges Aromawunder, er überrascht mit einer pikanten Note im Abgang. Sunny amüsiert die Sinne und knistert auf der Zunge.

0,2 l 5,90

„Für die Kleinen, ganz GROSS“

Preise für Kinder ohne Fleisch € 4,50 und mit Fleisch € 5,90

„Herbstliche 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.)

Monatskarte

„Marinierte Edelfischvariationen...aus den umliegenden Binnenseen“

Marinierter Hecht, Deli- und Gourmet- Maräne
in rotem Pfeffer mit Apfelremoulade (grätenfrei, kalt)
Salat

„Fischgenuss...Strindberg“

Filet vom heimischen Wels gebraten,
Senf, Ei, Zwiebel, gebacken
Gemüse, Kartoffeln

„Steakgenuss noch sommerlich...“

Schweinesteak vom Landschwein überbacken
mit Tomate, Kräuter und Mozzarella,
dazu Kartoffelgnocchi und grüner Salat

„Frische aus der LenzerWische...“

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

Unsere Weinempfehlung:

„Funky RED“

ein trockener Rotwein, Bio

ABGEFAHREN, UNKONVENTIONELL,
SCHMECKEN WAS EINEM GEFÄLLT, UNVERKRAMPFTER FREESTYLE
0,2l 5,90