

## Unsere Speisekarte

Regional – das BESTE

### „Soljanka“

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

Vorspeise	€ 4,30
Schale	€ 5,90

### TomatenKokossuppe

Vorspeise	€ 4,60
Schale	€ 6,30

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

### Leichte Frühlingsuppe

(Kohlrabi, Staudensellerie, Karotte)

Vorspeise	€ 4,60
Schale	€ 5,90

Im Moment haben wir zusätzlich unser Spargelkarte im Angebot.

„Klein, fein, Zwischengerichte oder Vorspeisen...“

**„Marinierte Edelfischvariationen...“**

(je nach Tagesküche immer 3 verschiedene Sorten und Zubereitungen)

Marinierter Hecht, Lachs, Wels, Dorsch,  
Maräne in rotem Pfeffer mit Apfelremoulade (grätenfrei,  
kalt), Salat, Brot € 12,90

**„Klassisches modern zubereitet...“**

Ziegenkäse gratiniert, Erdbeere, Salat,  
Sauerteigbrot geröstet € 10,70

**Spargelsalat „Alter Hof“**

Spargel mariniert, Rucola, Frühlingszwiebel,  
grüner Salat, Brot € 7,90

**Kleiner Jahreszeitensalat,**

würzige grüne und violette Salate,  
Vinaigrette oder .... € 4,10

**„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.

„land leben, modern...“

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

€ 13,90

(Zusätzlich Wahl Dressing Joghurt/Kräuter)

„**Ayurveda trifft ...Kartoffeln gesund und rund**“

Gnocchi aus der heimischen Kartoffel, Kräuter,  
Spinat, Tomate, Knoblauch, Kokos, geröstete Nüsse

€ 14,90

„**Omi´s Küche...**“

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

€ 14,90

„**Kräuterhexe aus dem Ofenloch**“

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

€ 16,90

„**Fischgenuss...Kräuter**“

Filet vom heimischen Wels gebraten,  
Kräuter, Mozzarella gebacken, Grillgemüse, Bratkartoffeln  
Gurkensalat

€ 18,10

## „Lieblingsgerichte...“

### „Marinierte Edelfischvariationen...“

(je nach Tagesküche immer 3 verschiedene Sorten und Zubereitungen)

Marinierter Hecht, Lachs, Wels, Dorsch, Maräne in rotem Pfeffer mit Apfelremoulade (grätenfrei, kalt), Salat, Bratkartoffeln € 16,90

### „Doppelt geklopftes Schnitzel – natürlich – Spezial - genial“

Schweineschnitzel vom **Bentheimer Freilandschwein\***, Champignon gebraten mit Cremé fraiche, Bratkartoffeln

€ 16,90

### „Frische aus der LenzerWische...“

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

€ 18,90

Unsere Weinempfehlung



### „Baronesse“

Riesling Gewürztraminer, Spätlese, trocken, BIO Wein, Pfalz  
kräftig-fruchtige Aromen von tropischen  
Früchten und feinem Rosenduft des Gewürztraminers, erfrischt von  
Pfirsich- und Zitrusnoten des Rieslings.\*

## „Für die Kleenen, ganz GROß“

### „Sommerlich Kinder...“

Gnocchi (kleine Kartoffelklösschen), Butter, Tomate, kleines Schnitzel

### „Omi´s für die Kleinen...“

Kartoffelecken gebraten, Möhren und Kräuterquark, Kinderschnitzel

### „KinderNudeln...“

Hausgemachte Nudeln, Maccaroni mit Tomatensoße, kleines Schweinesteak

### „Für unsere kleinen Mäuse...“

Vanilleeis mit Smarties bestückt und mit bunte Streuseln, Waffel

(Kindergerichte können ausschließlich Kinder bestellen.)