

Auszug aus unserer aktuellen Speisekarte

Regional – das BESTE

„Soljanka“

eine herzhafte Suppe bestehend aus Fleisch, Wurst, VIEL Tomate,

VIEL Zwiebeln, Gewürzgurke und der Liebe zum Kochen

Vorspeise 4,10

Schale 6,20

HokkaidoKokossuppe

Vorspeise 4,80

Schale 6,70

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

Tagessuppe, unsere Servicemitarbeiter(in) informieren.

Brot oder Brötchen 0,60

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

„Marinierte Edelfischvariationen...“

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

Salat „Alter Hof“ pflanzlich komplett

Linsen, Tomate, Bohnen,
Petersilien Bulgur, Brot

8,90

Kleiner Jahreszeitensalat,

würzige grüne und violette Salate,
Vinaigrette oder JoghurtKräuterdressing

4,10

Alle Preise in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

„land leben, modern...“

„Ayurveda trifft ...Kartoffeln gesund und rund“

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

15,90

„Kräuterhexe aus dem Ofenloch“

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

17,30

„Lieblingsgerichte...“

„Steakgenuss gratiniert...“

Filet vom Landhahn überbacken, halbgetrocknete Tomate, Kräuter, Mozzarella, Gnocchi und grüner Salat 17,90

„Modernes trifft Fisch...“

Lachssteak, PetersilienBulgursalat, Sommerquark, grüner Salat, Kräuter 18,90

„Fischgenuss...Kräuter“

Filet vom heimischen Wels gebraten, Kräuter, Mozzarella gebacken, Grillgemüse, Bratkartoffeln Gurkensalat 19,10

„Die besondere Fischspezialität aus Mecklenburg...“

Filet vom Zander auf der Haut gebraten und mit Kräutern im Ofen gegart, Jahreszeitengemüse, heimische Kartoffeln 22,70

und noch ein wenig mehr....

Alle Preise in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.