

Feine Landhausküche

im



Vorspeisen

Tomatencremesuppe

Hausgemacht aus sonnengereiften frischen Tomaten, samtig-cremig püriert und mit einer feinen Kräuternote verfeinert. 7,5

Herbstliche Kürbissuppe

Fein pürierte Kürbisse mit einem luftigen Kräuterschaum, der die würzige Süße des Herbstes perfekt betont. 7,9

Wildkräutersalat

Frische Kräuter aus der Region, knackig kombiniert mit einem leichter Balsamico-Dressing und fruchtigen Preiselbeeren. 9,8

optional

mit zarten Hähnchenstreifen (+ 2,5)

oder feinem Lachs (+3,5)

Hauptspeisen

Rehrücken

Zart rosa gebratener Rehrücken, begleitet von süßer Preiselbeer-Birne, einer samtigen Portweinsauce und knackigem Rosenkohl. 38

Rheinischer Sauerbraten

Mariniertes Rindfleisch, langsam geschmort und serviert mit Apfel-Rotkraut sowie klassischen Kartoffelklößen. 29

Rumpsteak

mit Speckbohnen und mediterranen Drillingen 34

Halbe Bauernente

Knusprig gebratene Ente mit würzigem Rotkraut und hausgemachten Kartoffelklößen. 33

Entenbrust sous-vide

zart rosa gegart, serviert mit cremigem Rotkohlpüree und klassischen Kräuter-Serviettenknödeln. 37

Goldhähnchen

Maispoularde in cremigen Paprikarahmsauce mit fluffigen, hausg Wiener Nockerln 29

Mecklenburgischer Schichtkohl

mit würzigem Hackfleisch, dazu feine Kräuterkartoffeln und ein fr Gewürzgurken-Chutney. 23

Filet vom Mecklenburger Jungschwein

in einer aromatischen Waldpilzsauce, begleitet von Brokkoli und k Kartoffeltalern. 29,5

Zander in Bierteig

knusprig ausgebackener Zander, serviert mit hausgemachten Por Frites und würziger Remoulade. 29

Schmorgurken (vegetarisch)

milder Schmorgurkeneintopf mit frischem Dill, verfeinert mit einem leichten Zitronenschaum und Petersilienkartoffeln. 21

Ratatouille mit Bandnudeln (vegan)

buntes Gemüse aus der Provence, schonend gegart und serviert mit zarten Bandnudeln. 18

Eleganz und Heimat auf dem Teller

Nachspeisen

Rotweibirne

Sanft geschmort, serviert auf cremigem Apfeleis mit einem herzhaften Marzipanherz. 12

Kaiserschmarrn

mit Vanillesauce und cremigem Eis 11

Käsekuchen

auf frischer Beerengrütze 8,5

Warmes Schokoküchlein

mit flüssigem Kern auf marinierten Früchten 11,5



KINDERKARTE KLEINE GENIESSER



Liebe kleine Feinschmecker, liebe Eltern,

unsere Kinderkarte wurde mit Freude und Sorgfalt zusammengestellt – für kleine Entdecker, die gutes Essen lieben.

Alle Gerichte sind frisch gekocht, mild gewürzt und bunt angerichtet – damit sie nicht nur gut schmecken, sondern auch Spaß machen. Es gibt viel Gemüse, leckere Saucen und kindgerechte Portionen – ganz ohne Frittierfett, aber mit vielen guten Zutaten.

Wir möchten, dass Kinder Freude am echten Geschmack haben: knusprig aus der Pfanne, cremig aus dem Ofen oder frisch vom Garten.

Kleine Überraschungen und süße Desserts runden das Erlebnis ab – liebevoll, gesund und richtig lecker.

Euer/Ihr Küchenteam



UNSERE EXTRAS FÜR KINDER:

- **Mal- und Rätselkarte gratis**
- **Überraschung für besonders leere Teller 🎁**

Besuch beim Küchenchef

Ihr möchtet bei der Zubereitung Eures Essens zusehen?
Fragt unser Service-Personal!

(Wir bitten um Verständnis, dass dies aufgrund von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften abhängig von den aktuellen Betriebsabläufen und nicht immer möglich ist.)



Spritzfahrt im Elektroauto oder -motorrad

Geschwindigkeit max. 5 km/h,
mit Selbststeuerung oder Fernbedienung. 5 €





VORSPEISE

- **Tomatensuppe Zaubertopf**
Sanfte Suppe aus frischen Tomaten mit kleinen Kräutersternen – mild & lecker. 4,5
- **Bunte Gemüse-Sticks mit Dip**
Knackiges Gemüse der Saison mit cremigem Kräuterjoghurt. 4,2



HAUPTGERICHTE

- **Hähnchenhelden**
Zarte Hähnchenfilets mit hausgemachter Rahmsauce, „Karoffelvulkan mit Möhren-Lava“ und Erbsen. 8,9
- **Nudel-Abenteuer**
Spaghetti mit frischer Tomatensauce aus echten Tomaten, garniert mit Parmesan und frischem Basilikum. 8,2 *(wahlweise mit Fleischbällchen +1,8 €)*
- **Mini-Schnitzel Waldwichtel**
Kleines Schweineschnitzel mit Ofenkartoffeln und Gurkensalat. 9,5 €
- **Zauberfischstäbchen**
Knusprige Stäbchen aus Seelachsfilet mit Kartoffelspalten und Apfelmus. 8,9 €
- **Veggie-Dschungelpfanne** 🌿
Gemüse, Reis und Kräuter in feiner Kokos-Ingwer-Sauce. 8,0 €



DESSERTTRÄUME

- **Eiszauber Becher**
Eine Kugel Vanilleeis mit Schokosauce und kleiner Überraschung 3,8 €
- **Schneeflocken-Pfannkuchlein**
Zwei Mini-Pfannkuchen mit Apfelmus oder Beerenkompott.
4,5 €



GETRÄNKE

- **Apfel- oder Orangensaft (0,2 l) 2,5 €**
- **Hausgemachter Eistee (ungesüßt, 0,25 l) 2,8 €**