

STARTERS

Solyanka 145	9,00 €
served with roasted mushrooms	
thyme-sour cream	

Creamy Game soup 4 5 9 9,50 € cranberry cream

Beetroot soup 459

served with marinated beetroot and horseradish foam

8,50 €

Chief's tip:

Ragout fin 459

smooth ragout from veal gratinated with cheese served with lemon and bread 9.50€

Gratinated Goatcheese 4 5 9	10,50 €
pear walnut honey thyme	
Pumpkin Crostini 4 5 9	11,50 €
pumpkin-ragout marjoram parmesan	
parsley-almond-gremolata	

Potato hashbrown 4 5 9 14,50 € smoked salmon honey-mustard-dillsauce

A mit Geschmacksverstärker B mit Antioxidationsmittel C mit Konservierungsstoffen D geschwärzt E mit Süßungsmittel

E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier2 Fisch3 Krebstiere4 Milch5 Sellerie6 Sesam7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse 9 Gluten 10 Lupine 11Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere



VEGETARIAN

Pumpkin & Parsnip Risotto 1 4 9 with sour cream and side salad	16,00 €
Ravioli stuffed with porcini mushrooms 14 5 9 with truffle cream sauce / parmesan / fresh rocket	16,00 €
Vegetable Curry 4 5 9 with basmati rice and fresh coriander	15,00 €
For meat lovers: with chicken breast	21,00 €

FISHERMEN'S FRIEND

Pikeperch fillet 4 5 9 with creamed savoy cabbage / carrot mousseline orange-Campari sauce	28,50 €
Codfish fillet 1459 with bacon bean ragout / parsnip-pear puree	27,00 €
Fried halibut fillet 4 5 9 Served with orange-fennel vegetables beluga lentils	26,00 €

D geschwärzt

E mit Süßungsmittel F mit Farbstoff

1 Eier 2 Fisch

3 Krebstiere 4 Milch

5 Sellerie 6 Sesam

7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse 9 Gluten 10 Lupine 11Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere



MAIN COURSES

Corn-Fed Chicken with crispy skin 145 9 24,50 € Plum chutney / grilled root vegetables potato rösti

Homemade Bacon burger

20,50 €

25,00 €

150 gr. german dry aged beef / bacon / red onion marmalade salad / cucumber / tomato / potato wedges / garlic dip

OUR FAVOURITE

Braised Ox Cheeks in Aged Balsamic 4 5 9 with parsnip-pear purée / caramelized red onions 26,50 €

Schnitzel Vienna style 4 5 9 from Süßländer pork served with french fries / side salad Pork Chop Süßländer pork 4 5 9 28,50 € With pumpkin ragout, baby potatoes and pepper butter 34,50 € Grilled Rump Steak 4 5 9 with steak pepper butter bacon bean ragout / baby potatoes

A mit Geschmacksverstärker B mit Antioxidationsmittel C mit Konservierungsstoffen

D geschwärzt

E mit Süßungsmittel

F mit Farbstoff

1 Eier

2 Fisch

3 Krebstiere

4 Milch

6 Sesam

7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse

9 Gluten

10 Lupine

11Schalenfrüchte

12 Senf

13 Sojabohnen

14 Weichtiere



GAME DISHES

Braised venison leg 4 5 9 1

Glazed carrots potato dumplings

27,00 €

Game goulash with mushrooms 1 4 5 9

cherry red cabbage potato dumplings

27,50 €

Wild Boar Loin 4 5 9

Potato purée / king oyster mushrooms apple—lingonberry chutney

32,50 €

Trilogy of Mecklenburg Game 4 5 9

leg of venison / gamegoulash / venison medaillon cranberry red cabbage baked baby potatoes 34,50 €

A mit Geschmacksverstärker

B mit Antioxidationsmittel

C mit Konservierungsstoffen

D geschwärzt

E mit Süßungsmittel

F mit Farbstoff

1 Eier

2 Fisch

3 Krebstiere

4 Milch

5 Sellerie 6 Sesam

7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse

9 Gluten

101.....

10 Lupine 11Schalenfrüchte

12 Senf

13 Sojabohnen

14 Weichtiere



CHILDRENS

French fries 49	4,50€
served with tomato ketchup or mayonnaise	

Nemo 1459	5,80€
homemade fish fingers (3 pieces)	
served with mashed potatoes	

Susi und Strolch 159	//	5,50€
Pasta with tomato sauce		11
served with "Nürnberger" sausages		1377

Donald Duck 159	$\mathbb{R} \setminus$		6,80€
Roasted chicken breast	1://		
served with fresh vegetables und french frie	s	18. 23	

3 Hashbrowns B 1 4 9	6,50€
served with apple puree	

B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoffen
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farhstoff

A mit Geschmacksverstärker

1	Eier
2	Fisch
3	Krebstiere
4	Milch
5	Sellerie
6	Sesam
7	Schwefeldioxid und Sulphit