

Hauptgerichte Regional

Dorschfilet 16,50

mit Haut gebraten, Zucchini, Kirschtomaten und Spinat in Zitrusöl sautiert, Senfsauce, junge Kartoffeln (mit Pelle) gebraten

Aal grün · aus Aquakultur · 19,50

im Stück gebraten, Rote-Bete-Gemüse und -Sauce mit Stampfkartoffeln

Mecklenburger Rippenbraten 17,50

Schweinebauch vom Duke-of-Berkshire-Schwein, mit Äpfeln, Backpflaumen und Zwieback gefüllt, Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln

Schmorbraten vom Zicklein 19,50

von der Warnow-Schäferei aus Wahrstorf, mit Thymian mariniert, Ingwer-Möhren, kräftiger Bratensauce, junge Kartoffeln mit Pelle gebraten



Hauptgerichte Klassiker

Rittmeister Bratwurst DeLuxe 11,50

nach Fleischermeister Ernst Rittmeister aus Rostock mit Mango-Chutney, Rotkohl, Früchte-Senf und getrüffeltem Kartoffelstampf

Hamburger Schnitzel 16,50

vom Duke-of-Berkshire-Schwein, Spiegelei, knusprige Bratkartoffeln, frisches Marktgemüse in Butter geschwenkt

Karbonade vom Schwein 17,50

Stiel-Kotelett vom Duke-of-Berkshire-Schwein in Thymian-Butter gebraten, frischer Blattspinat und Bratkartoffeln

Kalbsschnitzel hauchdünn und knusprig 18,50

geschmorte Tomaten-Zwiebeln, Vollkorn-Spaghetti in Kräutersahne

Steak vom Ochsen-Entrecôte 21,50

230g mit natürlich gewachsenem Fettanteil, medium gegrillt, Zucchini gebraten, knusprige junge Kartoffeln mit Pelle



Vitalküche

Gemüseauswahl 13,50

frisches Marktgemüse in Olivenöl gegart und Salzkartoffeln (v, lf, gf)

Vollkorn-Spaghetti 14,50

Gemüsewürfel, frische Kräuter, junger Spinat in Olivenöl sautiert mit etwas Knoblauch (v, lf)

Blattspinat und Cashewkerne 15,50

frischer Blattspinat in Erdnussmus sautiert, geröstete Cashewkerne, mit Orangen-Quinoa (v, lf, gf)

vegan (v) - laktosefrei (lf) - glutenfrei (gf)

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce 6,00

Eis und Heiß 6,50

Vanille-Eis, heiße Beerenfrüchte und Sahne

Mango-Erdnuss-Eis 6,50

mit Mangowürfel-Ragout (v, lf, gf)

Eis Brûlée 6,50

Vanilleeis auf Beerenfrüchten mit Zucker karamellisiert

Gebackene Marzipan-Pflaumen 8,50

auf Zimtsauce mit Vanille-Eis

· Mini-Dessert im Glas mit einer Kugel Eis ·

Bourbon-Vanille mit Pfirsichsaft 3,50

Bourbon-Vanille 3,50

in Olivenöl mit Zitrusaroma





Feine Landküche

...das heißt: Wir verarbeiten frische Produkte aus der Region im Wechsel der Jahreszeiten. Eine eigenständige Aromatik ergibt sich beim Kochen und Backen durch Kräuter, edle Weine und feine Destillate. Wir verwenden keine vorgefertigten Gerichte, denn Kochen ist ein Handwerk und in unserer Küche bereiten wir anspruchsvoll und kreativ traditionelle, mecklenburgische und moderne Gerichte nach höchsten Standards zu.

Unsere regionalen Lieferanten sind unter anderem: die Warnow-Schäferei in Wahrstorf, der Jagdbetrieb Peters in Groß Stove, die Ostsee-Fischer und die Müritzfischer in Waren.

Wir verwenden ausschließlich Eier aus Freilandhaltung, Fische aus Stellnetz-Fang und legen großen Wert auf nachhaltig produzierte Lebensmittel. Kräuter und Wildkräuter kommen aus unserem eigenen Garten. Wir backen Kuchen, stellen Marmeladen und Pestos her. Unser Restaurant wird empfohlen vom Slow Food Genussführer.

Unsere große Weinauswahl hat ihren Schwerpunkt bei Winzern aus Deutschland. Nicht zuletzt stehen edle Destillate und fruchtige Liköre aus der eigenen Brennerei zur Auswahl. In unserer Zigarren-Lounge genießen Sie feinste Habanos und andere Zigarren.

Viel Vergnügen und Genuss
wünschen Ihre Gastgeber

sowie das gesamte Rittmeister-Team

Vorspeisen

- | | |
|--|------|
| Kleiner Haus-Salat | 6,50 |
| Wild-Blattsalate und Gemüsemix der Saison, hausgemachtes Olivenöl-Orangensaft-Dressing | |
| Feiner Herings-Kartoffel-Salat | 7,50 |
| fruchtig mit Apfel, gehacktem Ei und Gewürzgurke, in leichtem Rahm mit Pumpernickel | |
| Schafskäse | 7,50 |
| mariniert in Olivenöl mit Basilikum und Knoblauch, an etwas Wildsalat und Cherry-Tomaten | |

Suppen

- | | |
|--|------|
| Hühnerbrühe | 6,00 |
| mit Wurzelgemüse und etwas Ingwer | |
| Betenbartsch | 6,50 |
| traditionelle pommersche Rote-Bete-Suppe mit Rindfleisch, Möhren und etwas Rahm | |
| Tomatensuppe | 6,50 |
| fruchtig abgeschmeckt, mit Wacholderbeeren, Basilikum, etwas Knoblauch und feinem Olivenöl | |

Kalte Küche

- | | |
|---|-------|
| Käseauswahl nach Tagesangebot | 8,50 |
| Hart- und Weichkäsesorten mit Mango-Chutney, Früchte-Senf und Baguette | |
| Tatar 200g | 14,50 |
| frisches Rinderhack, kräftig gewürzt, mit Weinbrand verfeinert, Baguette und Butter | |

