

Herzlich willkommen!

- ECHT.EHRLICH.REGIONAL -

Wir freuen uns sehr, dass Sie in unserem „Kleinen Meer“ zu Gast sind und wir Sie mit unserer echten, ehrlichen und regional frischen Küche sowie unserem Service begeistern dürfen.

Hendrik Türk, unser Küchenchef seit 2010, verwendet überwiegend regionale Produkte - Wild aus den umliegenden Wäldern oder Fisch von den Müritzfischern. Auch der Kuhkäse vom Siebengeibelhof oder der Schafskäse aus Vietschow sind heimische Produkte.

Unser Serviceteam um Restaurantleiterin Frau Petra Röper heißt Sie herzlich willkommen! Wählen Sie á la carte oder entscheiden Sie sich für die Genießer-Menü-Empfehlung unseres Küchenteams. Und sollten Sie eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit haben, dann sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne **v o r** der Bestellung an.

Wir schließen uns den Worten des Literaten de la Rochefoucauld **„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst!“** an und wünschen Ihnen einen wunderschönen und genussvollen Abend.

Ihr Gastgeberteam

Petra Röper

Hendrik Türk

Restaurantleiterin

Küchenchef

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine Kinderkarte vorbereitet mit leckeren und gesunden Gerichten. Das Lieblingsessen der Kindern „Nudeln mit Tomatensauce“ darf natürlich nicht fehlen und in unserem Jubiläumsjahr bekommen alle Kinder unsere Nudeln mit Tomatensauce gratis und nach dem Essen gibt es noch eine Kugel Eis auf Kosten des Hauses.

Und damit Ihren Kindern nicht langweilig wird haben wir ein tolles Mal/Kreativbuch für Ihre Kleinen!

Vorspeisen

Herbstlicher Salat mit Preiselbeeren und Nüssen und hausgemachtem Rapsöl-Dressing	8,70 Euro
Kartoffelcrèmesuppe mit Müritzer Räucheraal Birne, Bohnen und Speck	8,90 Euro

Aus dem Stall und von der Weide

Wiener Schnitzel vom Kalb in Trüffelbuttersauce mit kleinem Salat und Kartoffeln aus Sembzin	23,60 Euro
Müritzer Wildschweinfilet in Rosmarinsauce Wirsing und Kartoffel-Selleriepüree	28,50 Euro
Tafelspitz in Meerrettichsauce Wurzelgemüse Kartoffel aus Sembzin	18,50 Euro

Aus unseren Seen und dem Meer

Müritz-Zander in der Hanfsamenkruste Romanesko und Blumenkohlstampf	28,90 Euro
Gebratener Boeker Stör mit Senfsauce Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffeln aus Sembzin	25,60 Euro
Wolfsbarsch und Garnelen Ofentomaten, Rucola und Basilikumnudeln	24,90 Euro

Menü

als Empfehlung
unseres Küchenchefs Hendrik Türk

Kartoffelcrèmesuppe mit Müritzer Räucheraal

Birne, Bohnen und Speck

€ 8,90

~ ~ ~

Müritzer Wildschweinfilet in Rosmarinsauce

Wirsing und Kartoffel-Selleriepüree

€ 28,50

~ ~ ~

Dessert des Tages

€ 7,90

Als 3 Gang Menü 39 Euro

Wein-Empfehlung zum Menü
von unserer Restaurantleiterin Petra Röper:



2017 Grauburgunder

Weingut Zimmerlin, Baden

0,2 l € 6,90



2017 San Marzano Primitivo

Primitivo Puglia IGT, trocken
San Marzano, Apulien, Italien

0,2 l € 8,50

Dessert

Hausgemachtes Himbeer- und Pflaumensorbet mit frischen Beeren	6,90 Euro
Hausgemachtes Zuckerrübeneis Kirschkompott	7,90 Euro
Dessert des Tages auf der Empfehlungstafel Unser Service gibt gern Auskunft zur Tagesempfehlung!	7,90 Euro

Käse

Kuhkäse vom Siebengeibelhof mit Feigensenf und Brot	8,90 Euro
Brotzeit mit Kuhkäse vom Siebengeibelhof Wildschweinleberwurst und Mini Knacker von Axel Holst aus der Specker Straße Gewürzgurke und Tutower Senf	18,50 Euro

Wein-Empfehlung zur Brotzeit



2016 **Baccolo rosso**

Corvina & Merlot, IGT, Veneto, Italien

0,2 l € 7,90

Leckereien für unsere kleinen Gäste



Kleines Schnitzel mit Gartengemüse,
Nudeln und Tomatensauce
€ 9,50

Gebratenes Fischfilet mit
Gartengemüse und Kartoffelchen
€ 9,50

Spaghetti
mit hausgemachter Tomatensauce
€ 6,90

*Alle Kinder essen im Jubiläumsjahr
unsere Nudeln mit Tomatensauce gratis,
wenn sie mit Ihren Eltern in unserem Restaurant zu Gast sind!*

Milchreis mit Apfelmus
€ 4,90

Milchreis mit Zimt & Zucker
€ 4,20

Kartoffelpuffer mit Apfelmus
€ 5,20

Kartoffelpuffer mit Zucker
€ 4,50



Hm.... lecker,
denn nach dem Essen gibt es
für jedes Kind eine Kugel Eis!