

LakeBite

Fein. Regional. Ehrlich. Unsere kleine, feine Karte bringt norddeutsche Klassiker und moderne Bistroküche auf den Teller - mit regionalen Zutaten, kreativ interpretiert

UNSERE KLASSIKER

Hirschburger „Wald & Wiese“ 21,0
mit Bacon, Apfel-Zwiebel-Chutney,
Tomate, Müritzkäse, Steakhouse Fries,
Wildkräutersalat

Matjesfilets „Hausfrauenart“ 18,0
mit Bratkartoffeln, Apfel, Zwiebeln,
Gurken & Dill

Mediterrane Gemüsepfanne 17,5
mit Tomaten-Basilikumsauce, gefüllten,
Rucola-Kartoffel-Gnocchi, Parmesan,
gerösteten Walnüssen
🌱 Vegetarisch

+ Lachsfilet 10,0

SAISONALER GENUSS

Gegrillter Ziegenkäse 12,0
Ciabatta, Rosmarin, Balsamico-Reduktion,
Walnüsse, Feldsalat

Schnitzel vom Uckermärker Kalb 26,0
Bratkartoffeln, Wildkräutersalat

SÜSSES FINALE

Kokos-Panna-Cotta 8,5
mit Himbeerspiegel & Mangosorbet

Crêpe Suzette 10,5
Orangenkaramell, Grand Marnier,
Vanilleeis

BOWLS & LEICHTE TELLER

Nordische Bowl 9,5
mit Himbeerdressing, Gurken, Quinoa,
Rote Bete, Wildkräutersalat, Granatapfkernen,
gerösteten Walnussplitter

+ Lachswürfel 8,0

+ Hähnchenbruststreifen 7,0

+ Rote-Bete Falafel 🌱 Vegan 5,0

STULLEN, SNACKS & SUPPEN

Mecklenburger Fisch-Stulle 9,5
geröstetes Landbrot, Bärlauch-Frischkäse,
Matjes, rote Zwiebel & Apfel-Zwiebel-Chutney

Wildbratwurst 9,5
im Brioche-Brötchen,
Apfel-Zwiebel-Chutney, Senfcreme

Ratatouille-Suppe 7,5
🌱 Vegan

Kalte Gurken-Avocado-Suppe 7,5
Zitronenöl, Basilikum

FLAMMKUCHEN-VARIATIONEN

Flammkuchen „Mecklenburg“ 9,9
mit Schmand, Speck, roten Zwiebeln,
Apfel-Zwiebel-Chutney

Flammkuchen „Käse & Birne“ 12,9
mit Schmand, würzigem Bergkäse,
karamellisierter Birne & Walnüssen
🌱 Vegetarisch

Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Gerne geben wir Auskunft zu Allergenen
Alle Preisauszeichnungen in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer