



Essen

ist ein Bedürfnis,

Genießen

ist eine Kunst

La Rochefoucauld

Getreu diesem Motto, lassen Sie sich heute verwöhnen.

Unser Küchenchef Sven Faer liebt sein Handwerk
und verzaubert sicher auch Sie mit seinen Gerichten.

Unsere Service Crew wird gerne
korrespondierende Weine empfehlen
oder Sie schauen selbst in unsere separate Weinkarte.

Unsere Fischauswahl wird regional von den „Müritz Fischern“ bezogen
und das Gemüse stammt von dem ortsansässigen „BLOGUT Wendhof“

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen informieren wir Sie gerne.
Eine ausführliche **Allergenenkarte** steht zur Einsicht bereit.

**UNSER HAUSGEBACKENES BROT**

mit Olivenöl, Meersalz und Thunfischdip

5,50

Vorspeisen**CARPACCIO VOM RINDERFILET**

mit 24 Monate gereiftem Parmesan, Olivenöl
und einer Reduktion von Barrique Balsamico

18,90

TATAR VOM RINDERFILET A LA CIPRIANI

mit Kartoffelstroh und Sriracha-Mayonnaise

17,50

MELANGE VON ROTER BEETE UND FEIGE

mit gebackenem Burrata

13,90

FERMENTIERTES WINTERGEMÜSE

dazu Mayonnaise vom Rügener Rapsöl und Honig-Granula

15,90

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT

mit Balsamico-Dressing
gibt es auch in Groß

9,90

VON ALLEM ETWAS

Vorspeisen serviert auf der Platte

für 1 Person

für 2 Personen

24,90

39,90

Unsere Fischauswahl wird regional von den „Müritz Fischern“ bezogen
und das Gemüse stammt von dem ortsansässigen „BIOGUT Wendhof“

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen informieren wir Sie gerne.
Eine ausführliche **Allergenenkarte** steht zur Einsicht bereit.



Suppen

KOKOS-CHILI-SÜPPCHEN

mit Gamba und getrockneten Blüten

11,50

KÜRBISCREMA VOM HOKKAIDO

mit Kernen und Kürbiskernöl

9,50

„BULL SOUP“

Kräftige Brühe mit Gemüse und Tafelspitz

10,50

Pasta

SPAGHETTINI AGLIO OLIO

16,90

TAGLIATELLE A LA SVEN

mit Rinderfiletspitzen in scharf – würziger Tomatensauce

22,90

TAGLIATELLE IN SPINATRAHM

Mit Zitrone und Parmesan

17,90

DREIERLEI PASTA

serviert auf der Platte

für 2 Personen

39,00

zusätzlich zu allen Gerichten

mit Gambas (3 Stück)

+4,90

mit Burrata

+3,90

WEINEMPFEHLUNG

2024er Müller – Thurgau, Weingut Pawis, Saale-Unstrut
Duft nach einer sommerlichen Blumenwiese, Pomelo und Grapefruit
Klar und straff im Mund mit einer animierenden Frucht

0,2l

8,90

0,75l

35,00



Hauptgerichte vom Land

SPINATKNÖDEL

in Waldpilzrahm und wilden Kräutern

19,50

ARGENTINISCHES RINDERFILET 160g, GEBRATEN

mit Pfefferrahmjus und Parmesan-Pommes

31,90

ARGENTINISCHES RINDERFILET 200g, GEBRATEN

mit Pfefferrahmjus und Parmesan-Pommes

39,90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butterschmalz gebraten,
Bratkartoffeln, Preiselbeeren

31,90

GESCHMORTE LAMMHÜFTE

mit Rosmarinjus

25,90

BEILAGEN

Gartenmöhren

2,50

Kartoffelgratin

2,50

WEINEMPFEHLUNG

2024er San Marzano NEGROAMARO Puglia IGP

Cantine San Marzano, Apulien, Italien

Duft nach Schwarzen Johannisbeeren. Fruchtbetont, körperreich
und harmonisch mit smarten Tanninen.

0,2l

9,90

0,75l

36,00



Hauptgerichte aus dem Wasser

ZANDERFILET, GEBRATEN

mit Roséwein – Buttersauce

29,50

KAPHECHT, GEBACKEN

mit Zitronenmayonnaise

26,50

BEILAGEN

Wintergemüse

2,50

Steckrüben – Kartoffelcreme

2,50

NORDSEESCHOLLE „FINKENWERDER“

grätenfrei, mit gebratenem Speck und Bratkartoffeln

27,90

WEINEMPFEHLUNG

2024er RIESLING, Weingut Van Volxem, Mosel / Saar

Aroma von Pfirsichen und Aprikosen, gepaart mit zarten Zitrusnoten und Quitten.

Strukturgebende Mineralität mit animierender Säure.

0,2l 8,90

0,75l 34,90

Unser Winterspecial

CHERRY VALLEY ENTE

Knusprige Ente serviert mit Apfelrotkohl,
Rahmwirsing, Kartoffel-Steckrübenragout
und Spinatknödel

für 2 Personen 59,00

für 1 Person 35,00

WEINEMPFEHLUNG

2021er La Croisade CABERNET-SYRAH Reserve, Languedoc, Cave de Cruzy

Duft von mediterranen Kräutern und dunklen Beeren. Fruchtiger und leicht würziger

Geschmack mit schönem Nachhall am Gaumen.

0,75l 35,00



Dessert

KAISERSCHMARR'N

Zwetschgen Röster, Vanilleeis

für 1 Person	15,50
für 2 Personen	22,50

SCHOKOLADEN DREIERLEI

Törtchen mit flüssigem Kern, Mousse,
italienischen Schokoladeneis

16,90

Große Kugel Sorbet

4,50

„MAGGY'S BLONDER SCHWEDE“

italienisches Vanilleeis mit Mus aus eigenen Äpfeln,
hausgemachtem Eierlikör und weißer Schokolade

14,90

ITALIEN TRIFFT ÖSTERREICH

italienisches Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl

10,50

WEINEMPFEHLUNG

2019er Kracher Beerenauslese Cuvée, Burgenland, Österreich
Wunderbar süße Mandarine, Weinbergpfirsich, Quitte und Apfelblüte.
Daneben konfierte Zitrone, etwas Kaffee und Akazienhonig.
Am Gaumen reifer Pfirsich.

0,1l	12,90
------	-------