

WEINWIRTSCHAFT

Vorweg &
zwischen durch.

Suppentopf

mit Gemüsejulienne, Pilz-Ravioli und
Kräuter

(D,I,L)

10,90 €

Sellerie-Apfel-Süppchen

(G)

6,90 €

Beef Tatar mit geröstetem Pumpernickel

mit Trauben und Feldsalat

(A,G,J,4,5,6,7)

10,90 €

Tagliatelle

mit Kirschtomatensugo und
Mozzarella

(A,C,D,F,G,I,J,K,N)

11,90 €

Salat.

Caesar Salad

mit Salatherzen, Caesardressing,
gehobeltem Grana Padano

(A,C,G,2,5)

10,90 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

11,90 €

Elsässer Flammkuchen

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln,
Lauch

(A,G,J,2,5,8)

11,90 €

Flammkuchen el Spania

mit Chorizo, Sauerrahm, Ruccola,
Zwiebeln, Parmesan

(A,D,G,N,2,5,8)

12,90 €

Alle Preise verstehen sich inklusive
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

WEINWIRTSCHAFT

Vegetarisch um die Welt.



Zucchini spaghetti
an Gemüsebolognese
(F,H,I,L,1,2,3)
12,90 €

Sellerie Schnitzel

an Beluga Linsen mit
Ingwerschaum, Tomate
und Brokkoli
(A,F,I,3,8,10)
12,90 €



Semmelknödel

an Pilzrahm und Kräuter
(G,7)
12,90 €



Veggie Flammkuchen

Tomate und Mozzarella
(A,C,G,2,5,8)
11,90 €



Thai-Kürbis-Kichererbsen-Curry

mit Falafel Bratling
(A,G,6,7)
14,90 €



Unsere Weinempfehlung

2013 Pinot Noir QbA,
Lergenmüller, Pfalz, Deutschland

Glas 0,2 l	7,60 €
Flasche 0,75 l	26,00 €

Dessert.

**Veganes Apfel-Streusel-
Küchlein**
mit Roter Grütze und Soja-
Vanille-Sahne
(A,F,H,5,8,)
6,90 €



Alle Preise verstehen sich inklusive
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

WEINWIRTSCHAFT

Klassiker & regional.

Scholle Finkenwerder

mit Bratkartoffeln und
Gurkensalat

(A,D,G,1)

21,90 €

Französische Poulardenbrust

an Rosenkohlherzen und
Süßkartoffelstampf

(A,C,G,1,2,4,)

19,90 €

TT-Burger

mit Rindfleisch, Bacon, Salat,
Tomate, Gewürzgurke, BBQ-Soße,
Zwiebeln, Käse und
Kartoffelspalten

(A,G,I,J,K,1,2,5,8,9)

16,90 €

Pulled Beef Burger

mit gebratenen
Rosmarinkartoffelspalten und
Coleslaw Salad

(A,G,J,4,6,7,8,10)

14,90€

Bio-Schweinebraten

in Dunkelbiersoße mit
Kohlrabi-Bohngemüse und
Kartoffelgratin

(A,G,I,J,L,1,2)

24,90 €

Kleine Käseauswahl

mit Weintrauben und Crackern

(G,A)

8,90 €

Kleine Käseauswahl & ein Glas Hauswein

mit Weintrauben und Crackern

(G,A)

11,90 €

WEINWIRTSCHAFT

Fleisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht:

Saltimbocca vom

Kalbsrücken (1)

MECKLENBURGISCH 19,90 €

WEINWIRTSCHAFT 20,90 €

SAISONAL 21,90 €

Schweinerückensteak mit

Preiselbeer-Senf Kruste (A,G)

MECKLENBURGISCH 19,90 €

WEINWIRTSCHAFT 20,90 €

SAISONAL 21,90 €

Gegrilltes Rumpsteak

MECKLENBURGISCH 24,90 €

WEINWIRTSCHAFT 25,90 €

SAISONAL 25,90 €

MECKLENBURGISCH

mit gefüllten Tomaten,
Bratkartoffeln, Kräuterquark
(G,J,1)

WEINWIRTSCHAFT

Erbsenpüree, warmer
Linsensalat und Portwein-
Butter
(G,I,L,1)



SAISONAL

Steckrübengemüse und BBQ-Kräuter
Kartoffeln
(A,G,J,7)

Dessert.

Täglich wechselnde Desserts

Fragen Sie gern unser
Servicepersonal nach unserem
heutigen Tagesdessert.

WEINWIRTSCHAFT

Fisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht:

Filet vom Dorsch (A,D)

MECKLENBURGISCH 19,90 €

WEINWIRTSCHAFT 19,90 €

SAISONAL 20,90 €

Gebratener Zander (A,D)

MECKLENBURGISCH 19,90 €

WEINWIRTSCHAFT 19,90 €

SAISONAL 20,90 €

Makrelenfilet (A,D)

MECKLENBURGISCH 19,90 €

WEINWIRTSCHAFT 19,90 €

SAISONAL 20,90 €

MECKLENBURGISCH

„Himmel und Erd“

Kartoffel, Apfel und Zwiebel (J,1,4)

WEINWIRTSCHAFT

Gefüllte Tomate gratiniert
mit Ziegenkäse und
Krautfleckerl

(leichte Knoblauchnote) (G,I,L,1)



SAISONAL

Karotten-Ingwer-Püree an
Zuckerschoten und Pilzen

Dessert.

Schokoladen Crème brûlée

mit Weinberg Pfirsich-Eis

(C,E,G,H,1,2,5,7,8,9,10,16)

8,90 €