

Vorweg & zwischendurch.

## Pastinakencremesuppe

mit Rote-Bete-Chips (I,G,L)

5,90 €

## Chili con carne

mit Rindfleisch, Bohnen, Mais (I,3)

6,90 €

## Beef Tatar

mit geröstetem Pumpernickel, Trauben und Feldsalat (A,G,J,4,5,6,7)

10,90 €

## Linguine und Garnelen

Pasta mit Tomaten, Rucola, Limette, Knoblauch, Pecorino-Käse (A,D,G)

18,90 €

## Caesar Salad

mit Salatherzen, Caesardressing, gehobeltem Grana Padano (A,C,G,2,5)

8,90 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

10,90 €

## Elsässer Flammkuchen

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Lauch (A,G,J,2,5,8)

10,90 €

## Lachs Flammkuchen

mit Lachs, Sauerrahm, Rucola, Zwiebeln (A,G,J,D,2,5,8)

12,90 €

Vegetarisch um die Welt.

## Chili sin carne

mit Gemüse, Bohnen, Mais (F,I)

5,90 €



## Gebackener Tofu

in Quinoa gebacken, mit Brokkoli-Cashew-Gemüse und Kokossauce (A,F,I,E,H)

15,90 €



## Vegane Quesadilla

Maisfladen gefüllt mit Gemüse und veganem Käse (A,1,2)

9,90 €



## Veggie Flammkuchen

mit Blattspinat, Ziegenkäse, Walnuss (A,G,J,2,5,8)

10,90 €



## Thai-Kürbis-Kichererbsen-Curry

mit Falafel Bratling (A,G,7,6)

14,90 €



## Unsere Weinempfehlung

2013 Pinot Noir QbA, Lergenmüller, Pfalz, Deutschland

Glas 0,2l

8,00 €

Flasche 0,75l

28,00 €

Dessert.

## Veganes Apfel-Streusel-Küchlein

Mit Roter Grütze und Soja- Vanille-Sahne (A,F,H,5,8)

6,90 €



Klassiker & regional.

## Wiener Schnitzel

180g Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln mit Speck, kleiner gemischter Salat (A,C,G,I,2,3)

19,90 €

## TT-Burger

mit Rindfleisch, Bacon, Rucola, Tomate, Gewürzgurke, BBQ-Soße, Zwiebeln, Parmesan (A,G,I,J,M,1,2,5,8,9)

12,90 €

## Pulled Beef Burger

mit gebratenen Rosmarinkartoffelspalten und Coleslaw Salat (A,G,J,4,6,7,8,10)

13,90€

## Nackensteak vom Bio Schwein

mit Kräuterquark und lauwarmem Kartoffelsalat (G,C,I,J)

15,90 €

## Kleine Käseauswahl

mit Weintrauben und Crackern (G,A)

8,90 €

## Barberie-Ente

Rotwein-Schalotten, Kartoffelgratin (F,G,L,3,5)

17,90 €

Fisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht:

## Filet vom Dorsch

(A,D)

MECKLENBURGISCH 15,90 €

WEINWIRTSCHAFT 16,90 €

SAISONAL 16,90 €

## Gebratener Zander

(A,D)

MECKLENBURGISCH 17,90 €

WEINWIRTSCHAFT 18,90 €

SAISONAL 18,90 €

## Tranche vom Lachs

(A,D)

MECKLENBURGISCH 19,90 €

WEINWIRTSCHAFT 20,90 €

SAISONAL 20,90 €

## MECKLENBURGISCH

mit Senfsoße, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln (A,G,I,L,J1,2,5,6,8)

## WEINWIRTSCHAFT

mit mediterranem Gemüse und lauwarmen Römersalat-Herzen (G)



## SAISONAL

mit Rieslingsoße, sautierter Spitzkohl, Zitronenkartoffeln (A,G,J,L)

## Unsere Weinempfehlung

2014 White Vineyard I QbA, trocken Pfalz, Deutschland, Markus Pfaffmann

Glas 0,2l 8,00 €

Flasche 0,75l 27,50 €

Dessert.

## Zweierlei Schokoladenmousse

im Glas (C,G,F,H)

3,90 €

Fleisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht:

## Gebratene Maishähnchenbrust

### Supreme

MECKLENBURGISCH 17,90 €

WEINWIRTSCHAFT 18,90 €

SAISONAL 18,90 €

## Schweinerückensteak mit

### Zwiebel-Senf-Kruste (C,I,J)

MECKLENBURGISCH 16,90 €

WEINWIRTSCHAFT 17,90 €

SAISONAL 17,90 €

## Gegrilltes Rumpsteak

MECKLENBURGISCH 24,90 €

WEINWIRTSCHAFT 25,90 €

SAISONAL 25,90 €

### MECKLENBURGISCH

mit Speck-Bohnenbündchen, geschmorrt  
Kirschtomaten, Bratkartoffeln,  
Kräuterquark (A,G,I,J,L,6,)

### WEINWIRTSCHAFT

mit Pilzen gefüllte Paprika, gratiniert,  
dazu getrüffeltes Selleriepüree (G,I)



### SAISONAL

mit karamellisiertem Chicorée, Kartoffel-  
Kürbis-Ragout (G,I)

### Unsere Weinempfehlung

2014 Cal y Canto Blanco | Viura /  
Verdejo, Spanien | Bodegas López  
Mercier

Glas 0,2l 6,00 €

Flasche 0,75l 25,00 €

Dessert.

## Flammkuchen

süßer Rahm mit

- Apfelscheiben, Zimt und Zucker (A,A,G)

- Himbeeren und Vanillezucker (A,A,G)

- Bananen und Schokosplitter (A,A,F,G)

je 9,90 €