

# WEINWIRTSCHAFT

Vorweg & zwischendurch.

## Kaltes Rote Bete Süppchen

mit Gurke und saurer Sahne (G)

5,90 €

## Wismarer Fischeintopf

mit verschiedenen Fischfilets,  
Gemüwestreifen und Kartoffeln  
(D,J,L)

10,90 €

## Beef Tatar

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

10,90 €

## Grüne Tagliarini

mit Riesengarnelen in Curry-Safran-  
Soße (A,C,D,F,G,I,J,K,N)

19,90 €

## 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 €

## Shrimps Flammkuchen

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

11,90 €

# WEINWIRTSCHAFT

Vegetarisch um die Welt

## Blumenkohlreis

mit Gemüsecurry, Zuckerschoten,  
Mungosprossen und Paprika  
(C,F,H,I,K,L,1,2,3)

10,90 €

## Sellerie Schnitzel

auf grünem Spargel mit  
Ingwerschaum und Drillingen  
(F,G,H,I,3,8,10)

10,90 €

## Gebackene Ofenkartoffel

mit Pfefferschmand und  
Gartensalat (7)

9,90 €

## Veggie Flammkuchen

mit mediterranem Gemüse und  
Paprikacreme, Grana Padano  
(A,C,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 €

# WEINWIRTSCHAFT

Klassiker & regional.

## Scholle Finkenwerder

mit Bratkartoffeln und Gurkensalat  
(A,G,1)

18,90 €

## Kalbs Cordon Bleu

mit Schinken-Käse und Beilagensalat  
(A,C,G,1,2,4)

19,90 €

## TT-Burger

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

15,90 €

## Pulled Beef Burger

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

13,90 €

## Gebratenes Zanderfilet

auf Rosen-Trauben-Kraut  
mit Riesslingschaum (A,D,G,L,1,2)

18,90 €



## Bio-Schweinebraten

in Dunkelbiersoße mit Karotten-  
Spargelgemüse und Kartoffelgratin  
(A,D,G,L,1,2)

21,90 €

## Kleine Käseauswahl

mit Weintrauben und Crackern (A,G)

8,90 €

# WEINWIRTSCHAFT

Fisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht:

### Filet vom Dorsch (A,D)

MECKLENBURGISCH 18,90 €

WEINWIRTSCHAFT 18,90 €

SAISONAL 19,90 €

### Gebratener Zander (A,D)

MECKLENBURGISCH 18,90 €

WEINWIRTSCHAFT 18,90 €

SAISONAL 19,90 €

### Lachsforellenfilet (A,D)

MECKLENBURGISCH 18,90 €

WEINWIRTSCHAFT 18,90 €

SAISONAL 19,90 €

## MECKLENBURGISCH

Schmorgurken und lauwarmer  
Kartoffelspecksalat (J,1,4)

## WEINWIRTSCHAFT

Gefüllte Tomate gratiniert mit  
Ziegenkäse und Auberginenpüree  
(leichte Knoblauchnote) (G,I,L,1)



## SAISONAL

Grüne Tagliarini an Tomate-Spargel  
und Kerbelsoße (A,B,C,F,G,I,K,L,N)

## Unsere Weinempfehlung

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

Glas 0,2l 8,00 €

Flasche 0,75l 27,50 €

Dessert.

## Crème brûlée

mit Cassis-Sorbet (C,E,G,H,1,2,5,7,8,9,10,16)

6,50 €

Fleisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht:

## Saltimbocca von der

### Maishähnchenbrust <sup>(1)</sup>

MECKLENBURGISCH 19,90 €

WEINWIRTSCHAFT 20,90 €

SAISONAL 20,90 €

## Schweinerückensteak mit

### Paprika-Thymiankruste <sup>(A,G)</sup>

MECKLENBURGISCH 19,90 €

WEINWIRTSCHAFT 20,90 €

SAISONAL 20,90 €

## Gegrilltes Rumpsteak

MECKLENBURGISCH 24,90 €

WEINWIRTSCHAFT 25,90 €

SAISONAL 25,90 €

### MECKLENBURGISCH

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

### WEINWIRTSCHAFT

Glasierter Pak Choi mit Blauschimmel-  
käse und Kichererbsenpüree (leichte  
Kreuzkümmelnote) (G,I,L,1)



### SAISONAL

Ofenkartoffel mit Pfefferschmand und  
Brokkoli (G,7)

## Unsere Weinempfehlung

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

Glas 0,2l 6,00 €

Flasche 0,75l 25,00 €

Dessert.

## Täglich wechselnde Desserts

Fragen Sie gern unser Servicepersonal  
nach unserem heutigen Tagesdessert.