

Suppen

Rügener Fischsuppe A,D,I

4,90 €

Zwiebelsuppe nach Art des Hauses 9,A,G

4,50 €

Großmutter`s Frühlingsuppe C,I

3,80 €

Für den kleinen Hunger und zwischendurch

Würzfleisch im Blätterteig 4,10,A,G,I

5,80 €

Strammer Max 2,A,C

5,60 €



Unsere Dauerbrenner

Rumpsteak mit Zwiebeln und Champignon 6

19,90 €



Schweinesteak mit Rahmchampignons ^{2,A}
14,40 €

Schweineschnitzel „Hamburger Art“ ^{A,C}
13,60 €

Schweineschnitzel „Strindberg“ ^{A,J}
13,30 €

Aus unserer regionalen Küche

Mecklenburger Rippenbraten mit Apfelrotkohl ^{2,5,7,10,L}
12,90 €

Grützwurst nach Art des Hauses mit Sauerkraut ^{2,3,10,A,I}
10,20 €

Hausgemachtes Sauerfleisch
(auf Wunsch mit Remoulade) ^{2,3,I}
9,90 €



Bauernfrühstück ^{2,c}

8,90 €

Aus Fischers Netzen

Forelle Müllerin mit Kräuterbutter ^{9,10,A,G}

16,80 €

Zanderfilet auf Pfannengemüse



14,90 €

Scholle mit Salatbeilage ^{2,9,A}

13,80 €

Aus Wald und Flur

Wildsteak auf Rahmwaldpilze

16,30 €



Wildbraten mit Apfelrotkohl

14,60 €

Wildgulasch mit Apfelrotkohl ^{2,3,10,A}

12,80 €

Wählen Sie Ihre Sättigungsbeilage zu allen Gerichten selbst.

- Salzkartoffeln, Bratkartoffeln ²
Fadenkartoffeln ⁶
- Langkornreis ⁵, Klöße ^{2,3,5,10,C}
- Pommes frites, Kroketten, Spaltkartoffeln ^{2,9,10}

Vegetarische Gerichte

Gemüsepfanne mit Spiegelei ⁶
10,60 €

Käsespätzle nach Art des Hauses ^{2,5,10,A,G}
9,60 €

Salate

Chefsalat nach Art des Hauses ^{2,3,9,10,G}
11,60 €

gemischter Salat ^{9,10,G}
5,70 €

Kindergerichte

Nuggets auf Gemüse ^{2,12,A}
6,10 €



Kleines Schnitzel mit Gemüse A,C

5,90 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmuss 12,A

4,60 €

Dessert

Griesflammerie mit Früchten 10,A,G

5,20 €

Kuchen

Windbeutel mit Eis, Sahne und Sauerkirschen gefüllt

1,2,10,A,G

5,10 €

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 1,2,3,9

4,90 €



Kuchen nach Tagesangebot 10,A,C,G

2,40 €

Liebe Gäste

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten. Fragen Sie uns.

Zusatzstoffe

- 1. Farbstoffe**
- 2. Konservierungsstoff**
- 3. Antioxidationsmittel**
- 4. Geschmacksverstärker**
- 5. Schwefeldioxid**
- 6. Schwärzungsmittel**
- 7. Gewachst**
- 8. Phosphat**
- 9. Milcheiweiß**
- 10. Süßungsmittel**
- 11. Phenylalaninquelle**
- 12. Süßungsquelle**

Allergenkennzeichnung

- A Glutenthaltige Getreide**
- B Krebstiere**
- C Eier**
- D Fische**
- E Erdnüsse**
- F Sojabohnen**
- G Milch**
- H Schalenfrüchte**
- I Sellerie**
- J Senf**
- K Sesamsamen**
- L Schwefeldioxid und Sulfite**
- M Lupinen**
- N Weichtiere**