

Hauptgerichte Regional

Dorschfilet ⁽¹⁾ 27,50
mit Haut gebraten, Zucchini, Kirschtomaten und Spinat in Zitrusöl sautiert, Senfsauce, junge Kartoffeln (mit Pelle) gebraten

Lachsfilet 27,50
gedünstet, in Limetten-Koriander-Chili-Sauce auf Gemüse-Berglinsen

Mecklenburger Rippenbraten ^(1, 3) 23,50
Schweinebauch vom Duke-of-Berkshire-Schwein mit Äpfeln, Backpflaumen und Zwieback gefüllt, Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln

Gebackenes Hühnchen 28,50
Maishähnchen in Kokosmilch mit Kurkuma und Kaffir-Limette, scharfes Gemüse und gelbem Reis

Schmorbraten vom Rind 28,50
in kräftiger Sauce, Sellerie-Kartoffelstampf und Ingwer-Möhren



Hauptgerichte Klassiker

Rittmeister Bratwurst DeLuxe ⁽¹⁾ 17,80
Kräftig gewürzt, mit Mango-Chutney, Rotkohl Früchte-Senf und gerüffeltem Kartoffelstampf

Hamburger Schnitzel ^(1, 3) 24,50
vom Duke-of-Berkshire-Schwein, Spiegelei, knusprige Bratkartoffeln, frisches Marktgemüse in Butter geschwenkt

Karbonade vom Schwein ^(1, 3) 27,50
Stiel-Kotelett vom Duke-of-Berkshire-Schwein in Thymian-Butter gebraten, frischer Blattspinat und Bratkartoffeln

Kalbsschnitzel 27,50
hauchdünn und knusprig gebraten, geschmorte Cherry-Tomaten mit Zwiebeln und Kartoffelstampf



Vitalküche

Vollkorn-Spaghetti 17,50
Gemüsewürfel, frische Kräuter, junger Spinat in Olivenöl sautiert mit etwas Knoblauch (veg)

Zucchini-Nudeln und Cashewkerne 19,50
Zucchini in Erdnussmus sautiert, geröstete Cashewkerne mit Orangen-Hirse (gf)

Poké Bowl 19,50
Lachs roh mariniert, Avocado, Ei, Edamame, Sesam, Gemüse, Wasabi-Majonäse, Soja-Dip, Reis (lf, gf)

veg - vegetarisch | v - vegan |
lf - laktosefrei | gf - glutenfrei



Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce 6,80

Mango-Erdnuss-Eis 7,80
mit Mangowürfel-Ragout (v,lf,gf)

Schichtdessert 8,00
aus Nougat und Marzipan auf Beerenspiegel

Gebackene Marzipan-Pflaumen 10,50
auf Zimtsauce mit Vanille-Eis

·Mini-Dessert im Glas mit einer Kugel Eis·

Bourbon-Vanille 5,50
mit Pfirsichsaft

Bourbon-Vanille 5,50
in Olivenöl mit Zitrusaroma