

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.



Schön, dass Sie da sind!

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem „Kleinen Meer“ als Gast zu begrüßen und mit unserer echten, ehrlichen und regional frischen Küche sowie unserem Service begeistern zu dürfen.

Hendrik Türk, unser Küchenchef, verwendet vorwiegend Produkte von regionalen Produzenten, wie zum Beispiel Wild aus den umliegenden Wäldern oder Fisch von den Müritzfischern, auch der Kuhkäse vom Siebengebelhof ist ein einheimisches Produkt.

Unser Serviceteam um Restaurantleiterin Frau Petra Röper heißt Sie ebenfalls herzlich willkommen und berät Sie gern, wenn es um den passenden Wein zum Essen geht oder Sie eine Frage zu den Speisen haben.

Mit Abstand, Respekt & Leidenschaft haben wir die letzten zwei Jahre alles gemeinsam als Team geschafft und sind als Team weiter zusammengewachsen. Die Gesundheit hat selbstverständlich auch bei uns einen hohen Stellenwert. Damit auch wir gesund und weiter mit Freunde durch die nächsten Monate / Jahre kommen, treten wir deshalb etwas kürzer.

Wir haben von Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr für unsere Gäste geöffnet (*Ausnahme ggf. durch Veranstaltungen oder Feiertage*) und wünschen Ihnen einen kulinarisch genussvollen Abend mit unserer neuen Karte. Wählen Sie eines unserer zwei Menüs – entweder das 3-Gang „Kleines Meer“-Menü mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts oder das 4-Gang-Genießer-Menü.

Sollten Sie eine Lebensmittelallergie bzw. -unverträglichkeit haben oder Sie haben einen speziellen Wunsch, den Sie nicht auf der Karte finden, dann sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne v o r der Bestellung an.

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen und genussreichen Abend und schließen uns gern den Worten des Literaten de la Rochefoucauld **„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst!“** an.

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

„Kleines Meer“ – Menü

Frühlingshafte Salate

Granatapfel und Pinienkerne

oder

Müritzer Fischsüppchen

mit Flusskrebse

~ ~ ~

In Rotwein geschmorte Ochsenbacke
buntes Gartengemüse und Kartoffelpüree

oder

Gebratener Waller in Senfsauce

Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffelchen

oder

Müritzer Lammrücken in Zitronenthymian

Paprika, Zucchini, Bohne, Olive und Polenta

~ ~ ~

Dunkles Schokoladenmousse

mit Mangosorbet

oder

Französischer Brie

mit gerösteten Haselnüsse und Brot

Menüpreis 43 Euro

Menüpreis 49 Euro mit Lamm im Hauptgang

Vorspeise einzeln 9,50 Euro

Hauptgang einzeln 27 Euro

Hauptgang Lamm einzeln 34 Euro

Dessert einzeln 8,90 Euro

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

SPARGELZEIT

Spargelcrèmesuppe mit Croûtons 9,50 Euro

Baselitzer Stangenspargel (250g) mit jungen Kartoffelchen 19,90 Euro

**Baselitzer Stangenspargel (250g) mit jungen Kartoffelchen
und Serranoschinken** 27,90 Euro

**Baselitzer Stangenspargel (250g) mit jungen Kartoffelchen
und Filet vom Boeker Stör** 37,90 Euro

**Baselitzer Stangenspargel (250g) mit jungen Kartoffelchen
und Kalbsschnitzel** 31,90 Euro

**Baselitzer Stangenspargel (250g) mit jungen Kartoffelchen
und Rumpsteak** 38,90 Euro

Wählen Sie für Ihren Spargel zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise!

Unsere Weinempfehlung zum Spargelgenuss



Grüner Veltliner

Spritzig, leicht, herrliche Fruchtaromen und der typische
Hauch Pfefferl eines Veltliners

Weingut Seher im Weinviertel, Österreich

7,50 Euro 1,0 | 33 Euro

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.



Leckereien für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel
mit Nudeln und Tomatensauce
9,50 Euro

Kleines Schnitzel
mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree
9,50 Euro

Nudeln
mit Tomatensauce
5,50 Euro

Milchreis mit Apfelmus
4,90 Euro

Milchreis mit Zimt & Zucker
4,20 Euro



Hm.... Köstlich!

Nach dem Essen gibt auf Kosten des Hauses
noch eine Kugel Eis für Euch! 😊