

ECHT. EHRLICH. REGIONAL.

## Schön, dass Sie da sind!

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem „Kleinen Meer“ als Gast zu begrüßen und mit unserer ECHT, EHRLICH und REGIONALEN Küche sowie unserem Service begeistern zu dürfen.

Sebastian Hartwig, unser Küchenchef, und sein Küchenteam legen großen Wert auf die Qualität der Produkte und verarbeiten gerne Lebensmittel von regionalen Produzenten. In der Karte finden Sie diese Gerichte durch die Kennzeichnung: *regional*

Der eigene Anspruch der Küchencrew ist hoch, denn sie möchten ihre Gäste mit moderner Zubereitung klassischer Speisen in hoher Qualität von ihrem Können überzeugen.

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.

Von Dienstag bis Samstag haben wir ab 17 Uhr geöffnet und wünschen Ihnen einen kulinarisch genussvollen Abend in unserem Haus.

*(Wir sind flexibel bei den Öffnungszeiten, wenn es um Veranstaltungen oder Feiertage geht.)*

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 VOR der Bestellung an und geben Sie uns bitte den Hinweis, welche Unverträglichkeit Sie haben. Zur Orientierung haben wir laktose- bzw. glutenfreie sowie vegane und vegetarische Gerichte bereits deklariert:



**„Gesundheit, Liebe & schöne Momente  
sind der wahre Reichtum des Lebens!“**

Kennen Sie unseren separaten „Kleinen Raum für besondere Momente“? Individuelle Feiern mit bis zu 30 Personen, aber auch Tagungen mit 4 bis 20 Personen und modernster Technik sind hier möglich. Gern können Sie sich den Raum mit den Möglichkeiten für Ihr Vorhaben ansehen und Sie erhalten ein individuelles Angebot von uns. Und ab November können Sie auch wieder unsere Eisstockbahn buchen – ideal als Rahmenprogramm für Ihre Weihnachtsfeier.

ECHT. EHRlich. REGIONAL.

## VORSPEISEN

### Wildkräuter Blattsalat

Himbeerdressing. geröstete Walnüsse. Kirschtomaten.

13,50 Euro



### kombinieren

Ziegenkäse. Müritzer Honig. gratiniert. *regional*

15,50 Euro

Rinderfiletstreifen. gebraten. *regional*

18,50 Euro

### Rote Bete Carpaccio

Ziegenkäse. Parmesan. Blattsalate. Himbeeren.

16,50 Euro



### hausgebeizter Lachs

Wasabi. Kaviar. Kresse.

16,00 Euro

### Burrata

bunte Tomaten. Pesto. Wildkräutersalat. Balsamico.

16,00 Euro



### Senf Ei *regional*

pochiertes Ei. Senfsauce.

Blattspinat. Kartoffelpüree.

15,50 Euro



## SUPPEN

### Linsen-Kokos-Crèmesuppe

Tomaten-Chutney.

10,50 Euro



### Klarer Fischtopf „Kleines Meer“ *regional*

Fisch. Flusskrebse.

14,00 Euro



ECHT. EHRlich. REGIONAL.

## FISCH

### **Gebratenes Ostsee-Zanderfilet**

Weißweinsauce. bunter Mangold. Kartoffelpüree.

28,00 Euro *regional*

### **Gebratenes Gehlsbacher Saiblingsfilet**

Hummersauce. Erbsenpüree. Frischkäse-Feigen-Ravioli.

29,50 Euro *regional*

### **Gebratenes Dorschfilet**

Rote-Bete-Risotto. Parmesanschaum. Kresse.

27,00 Euro

## FLEISCH

### **Rinderfilet 200g**

*von der deutschen Färse*

Balsamico-Portweinzwiebeln. wilder Brokkoli.

Maciarekartoffeln.

39,50 Euro *regional*

### **Lammrücken & Lammfilet**

*vom norddeutschen Lamm*

Portweinjus. Tomaten-Chutney. Zucchini. Polenta.

31,50 Euro *regional*

### **Gefüllte Maishähnchenbrust**

Portweinjus. Ratatouillegemüse. Rosmarinkartoffeln.

28,00 Euro

### **Geschmorte Ochsenbacke**

Portweinjus. Kräuterseitlinge. Kartoffelpüree.

29,50 Euro

ECHT. EHRlich. REGIONAL.  
VEGETARISCH & VEGAN

**Senf Ei** *regional*

Pochiertes Ei. Senfsauce. Blattspinat. Kartoffelpüree.

24,00 Euro



**Gebacktes Schnitzel vom Kohlrabi** *regional*

Mangold-Tomaten-Gemüse. Kartoffelpüree.

24,00 Euro



**Gemüse Curry** *regional*

Gemüse der Saison. Kokos-Curry-Sauce. Basmatireis.

24,00 Euro



**Frischkäse-Ravioli mit Bärlauch-Basilikum-Pesto**

Kirschtomaten. Zuckerschoten. Paprika.

Parmesan. Rucola.

25,00 Euro



## DESSERT

**Variation von der Schokolade**

Schokoladenkuchen. Mousse au Chocolat. Himbeeren.

12,50 Euro

**Crème Brûlée**

Fruchtgel. Kirscheis.

9,50 Euro



**Cheesecake**

Baiser. Blaubeeren.

10,50 Euro

**Kugel hausgemachtes Sorbet**

*(die aktuellen Sorten empfiehlt Ihnen unser Service)*

4,50 Euro



## Für ZWISCHENDURCH oder als ABSCHLUSS

**Siebengiebel Hof Kuhkäse. Brie de Meaux.**

Feigensenf. Trauben. Nüsse. Baguette.

23,00 Euro

*regional*

ECHT. EHRlich. REGIONAL.



## Leckereien für unsere kleinen Gäste

### **Kleines Schnitzel**

Nudeln. Tomatensauce.  
13,90 Euro

### **Kleines Schnitzel**

frisches Gemüse. Kartoffelpüree.  
13,90 Euro

### **Nudeln**

Tomatensauce.  
10,90 Euro

### **Milchreis. Apfelmus**

6,90 Euro

### **Milchreis. Zimt & Zucker**

6,50 Euro



## Hm.... Köstlich!

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

### **Hinweis für unsere erwachsenen Gäste:**

Diese Gerichte sind ausschließlich für die kleinen Gäste gedacht  
und sind deshalb auch ausschließlich für Kinder (bis 14 Jahren) bestellbar.