



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.

Sebastian Hartwig, 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. In der Karte erkennen Sie diese Produkte durch die Kennzeichnung: *♥ regional ♥*

Unser Serviceteam um Restaurantleiterin 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.

Wir haben von Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr für unsere Gäste geöffnet (*Wir sind flexibel, wenn es um Veranstaltungen oder Feiertage geht.*) und wünschen Ihnen einen kulinarisch genussvollen Abend mit unserer neuen á la carte Karte.

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



**„Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst!“**

La Rochefoucauld

Wir wünschen Ihnen einen kulinarisch, genussreichen & wunderschönen Abend bei uns im Haus.

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. Von November bis Februar können Sie auch unsere Eisstockbahn buchen – ideal als Rahmenprogramm für Ihre Weihnachtsfeier.

## VORSPEISEN

### Blattsalat mit Himbeerdressing

Kirschtomaten & geröstete Walnüsse

11,50 Euro



**Wahlweise dazu:** gratinierter Ziegenkäse

15,50 Euro



gebratene Rinderfiletstreifen

18,50 Euro

*regional*



### Rinder Carpaccio vom deutschen Rind

Balsamico von der Manufaktur Löwenzahn

Rucola, Parmesan & gebackene Kapern

19,50 Euro

*regional*



### Rote Bete Carpaccio mit Blattsalat

Himbeeressig, Zitronenöl, Parmesan,

Ziegenkäse & geröstete Walnüsse

16,50 Euro

*regional*



### „Senf-Ei“

pochiertes Ei, Senfsauce, Blattspinat & Kartoffelpüree

16,50 Euro

*regional*



## SUPPEN

### Selleriecrèmesuppe

Apfel-Chutney

9,50 Euro



### Klarer Fischtopf „Kleines Meer“

Flusskrebse & Fisch aus heimischen Gewässern

14,50 Euro

*regional*

## FISCH

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce**

*(Bodden Zander aus der Ostsee)*

glasiertes Wurzelgemüse & Kartoffelpüree

27,50 Euro *regional*

**Gebratenes Gehlsbacher Saiblingsfilet**

Hummersauce, Erbsenpüree & Frischkäse-Feigen-Ravioli

29,50 Euro *regional*

**Gebratener Ostsee-Kabeljau**

Rote-Bete-Risotto & Parmesanschaum

27,50 Euro *regional*

## FLEISCH

**Geschmorte Ochsenbacke**

Portweinjus, Pilzragout & Kartoffelpüree

29,50 Euro

**Gefüllte Maishähnchenbrust**

Portweinjus, Ratatouillegemüse & Rosmarinkartoffeln

27,50 Euro

*regional*

**Lammrücken & Lammschulter**

*vom norddeutschen Lamm*

Portweinjus, Wirsingragout & Blumenkohlpüree

31,00 Euro

**Ragout vom heimischen Wild**

Rosenkohl & Serviettenknödel

28,50 Euro

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

## VEGETARISCH & VEGAN

### VORSPEISEN

**Rote Bete Carpaccio mit Blattsalat**  
Himbeeressig, Zitronenöl & geröstete Walnüsse

12,50 Euro



### HAUPTGÄNGE

**„Senf-Ei“**  
pochiertes Ei, Senfsauce, Blattspinat & Kartoffelpüree

24,50 Euro



**Gebatener Avocado-Quinoa-Bratling**  
veganer Kräuter-Dip, glasiertes Wurzelgemüse,  
Blattsalat, Kirschtomaten

24,50 Euro



**Frischkäse-Ravioli in Bärlauch-Basilikum-Pesto**  
Kirschtomaten, Zuckerschoten, Paprika, Parmesan & Rucola

24,50 Euro



### DESSERT

**Kugel hausgemachtes Sorbet**  
(Die aktuellen Sorten empfiehlt Ihnen unser Service.)

4,50 Euro



## DESSERT

**Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern**

Fruchtgel & Himbeersorbet  
(10 min Backzeit)

12,50 Euro

**Panna Cotta**

Pflaumenragout & Crumble

9,50 Euro

**Crème Brûlée**

Fruchtgel & Pistazieneis

10,50 Euro



**Kugel hausgemachtes Sorbet**

(Die aktuellen Sorten empfiehlt Ihnen unser Service.)

4,50 Euro



## KÄSE - FÜR ZWISCHENDURCH ODER ZUM ABSCHLUSS

**Käseteller mit Kuhkäse vom Siebengebel Hof  
& Brie de Meaux**

dazu Feigensenf, Trauben, Nüsse & Baguette

23,00 Euro *regional*

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.



## Leckereien für unsere kleinen Gäste

**Kleines Schnitzel**  
mit Nudeln und Tomatensauce  
12,90 Euro

**Kleines Schnitzel**  
mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree  
12,90 Euro

**Nudeln**  
mit Tomatensauce  
9,90 Euro

**Milchreis mit Apfelmus**  
5,90 Euro

**Milchreis mit Zimt & Zucker**  
5,50 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.