

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.

Unser Küchenteam legt großen Wert auf die Qualität der Produkte und verarbeitet 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 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

verschiedene Blattsalate

Himbeerdressing. geröstete Walnüsse. Kirschtomaten.

13,50 Euro



kombinieren

... Ziegenkäse. Müritzer Honig. gratiniert. *regionale*

15,50 Euro

... Rinderfiletstreifen. gebraten.

18,50 Euro

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe

Kürbiskernschaum.

10,50 Euro



Klarer Fischtopf „Kleines Meer“ *regionale*

Fisch. Flusskrebse.

14,00 Euro



VEGETARISCH

Gebackenes Schnitzel vom Kohlrabi *regionale*

Szechuanwirsing. Kartoffelpüree.

24,00 Euro



Frischkäse-Ravioli. Basilikum-Pesto.

Kirschtomaten. Zucchini. Paprika.

25,00 Euro

Parmesan. Rucola.



RESTAURANT KLEINES MEER

WAREN (MÜRITZ)

ECHT. EHRlich. REGIONAL.

FISCH

Bodden-Zanderfilet

Weißweinsauce. Kohlrabi. Kartoffelpüree.

28,00 Euro *regional*

Gehlsbacher Saiblingsfilet

Hummersauce. Erbsenpüree. Frischkäse-Feigen-Ravioli.

29,50 Euro *regional*

FLEISCH

Lammrücken & Lammfilet

vom norddeutschen Lamm

Portweinjus. Zucchini. Polenta. Kirschgel.

29,00 Euro *regional*

Geschmorte Ochsenbacke

Portweinjus. Szechuanwirsing. Kartoffelpüree.

28,50 Euro

DESSERT

Schokoladenküchlein

Vanilleeis. Fruchtgel.

12,50 Euro

Crème Brûlée

7,50 Euro 

Kugel hausgemachtes Sorbet

(die aktuellen Sorten empfiehlt Ihnen unser Service)

4,50 Euro   

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.