



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.

Wir verwenden vorwiegend frische Produkte von regionalen Produzenten, wie zum Beispiel Wild aus den umliegenden Wäldern, heimische Fische und auch der Kuhkäse vom Siebengiebelhof ist ein einheimisches Produkt. In der Karte erkennen Sie diese Produkte durch die Kennzeichnung:

regional

Wir haben von Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr für unsere Gäste geöffnet (*sind jedoch 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:



„Die Welt gehört dem, der sie genießt!“ Giacoma Leopardi

Wir wünschen Ihnen einen kulinarisch wunderschönen & genussreichen 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 sind hier möglich. Gern können Sie sich den Raum mit den Möglichkeiten für Ihr Vorhaben ansehen und Sie erhalten ein Angebot von uns.

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

VORSPEISEN

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing
und gerösteten Walnüssen

13,50 Euro



Wahlweise dazu: mit Honig gratinierter Ziegenkäse

15,90 Euro

in Kräuterpesto gebratene Garnelen

18,90 Euro



Carpaccio vom heimischen Rind mit Wildkräutersalat
Parmesan, Olivenöl & Balsamico von der Manufaktur Löwenzahn

18,90 Euro



Rote Bete Carpaccio mit Wildkräutersalat
Balsamico von der Manufaktur Löwenzahn & einer
leichten Curry-Zitruscrème fraîche
(Laktosefrei möglich – sprechen Sie uns bitte an!)

13,90 Euro



Kürbissuppe mit Kokosmilch verfeinert
mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl

9,90 Euro



Cremiges Fischsüppchen „Kleines Meer“
mit Fisch & Flusskrebse aus heimischen Gewässern

14,90 Euro



VEGETARISCH & PASTA

Couscous Pfanne mit buntem Gemüse & pochiertem Ei
Granatapfel und Wildkräutersalat
(Vegan möglich – sprechen Sie uns bitte an!)

17,90 Euro



Feine Bandnudeln in Pesto
mit Kirschtomaten & Zwiebellauch

17,50 Euro



Wahlweise dazu: Hähnchen von der Mecklenburger Landpute
in Kräuterpesto gebratene Garnelen

24,90 Euro



24,90 Euro



ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

FISCH

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Senfsauce

mit glasiertem Rote-Bete-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffelpüree
(Glutenfrei möglich – sprechen Sie uns bitte an!)

26,90 Euro



Lachsfilet im Ofen gegart

an feinen Bandnudeln in Limonensauce
mit Kirschtomaten, Zwiebellauch

25,90 Euro



FLEISCH

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat in Essig & Öl
und kleinem Wildkräutersalat

26,90 Euro



Wiener Schnitzel mit Wildkräutersalat
Granatapfel & Walnüssen

24,90 Euro



Rumpsteak 220g vom heimischen Black Angus Rind an Portweinjus

mit Kräuterseitlingen und gebratenen Kartoffelchen

34,90 Euro *regionale*

Geschmorte Ochsenbacke an Portweinjus

mit gebackenem Ofengemüse und Kartoffelpüree

26,90 Euro



Schweinebauch – 48 Std. gegart –

auf geschmorten Spitzkohl mit Cranberries
und gebratenen Kartoffelchen

25,90 Euro



regionale

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

DESSERT

Duett von Schokoladenmousse
mit Birnensorbet

9,90 Euro



Crème Brûlée
Birnenragout und hausgemachtes Himbeersorbet

9,90 Euro



Kugel hausgemachtes Sorbet mit Beeren
Die aktuellen Sorten, empfiehlt Ihnen unser Service.

4,50 Euro



KÄSE

FÜR ZWISCHENDURCH ODER ZUM ABSCHLUSS

Kleine Auswahl Kuhkäse vom Siebengiebel Hof
mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Baguette

15,90 Euro *regional*

Brie de Meaux – Weichkäse aus Frankreich –
mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Baguette

15,90 Euro

Käseteller mit Kuhkäse vom Siebengiebel Hof & Brie de Meaux
dazu Feigensenf, Trauben, Nüssen und Baguette

18,90 Euro *regional*

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 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.