

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

## Herzlich willkommen!

Unser Restaurant hatte vom 16. März bis einschließlich 21. Mai 2020 seine Türen auf Grund der Corona Pandemie geschlossen. Wir freuen uns sehr, Sie nun endlich wieder in unserem „Kleinen Meer“ als Gast zu begrüßen und mit unserer echten, ehrlichen und regional frischen Küche sowie unserem Service begeistern zu dürfen.

Zum Schutz unserer aller Gesundheit, sind wir, wie auch Sie als unsere Gäste, angehalten einige Regeln, laut Verordnung unserer Landesregierung, zu beachten und hoffen hierbei auf Ihr Verständnis und Ihre Mitarbeit:

- Unsere Mitarbeiter tragen Mundschutz. Beim Eintritt in das Restaurant und auf dem Weg zu den Toiletten bitten wir ebenfalls einen Mundschutz zu tragen. Am Tisch können Sie diesen dann gern ablegen.
- Zum Desinfizieren Ihrer Hände stehen sowohl am Eingang des Restaurants als auch vor den Toilettenräumen entsprechende Mittel bereit.
- Bitte halten Sie sich an den Mindestabstand von 1,5 Meter, wenn Sie das Restaurant betreten, verlassen oder auf die Toilette gehen.
- Eine Hauptkontaktperson pro Tisch füllt bitte die Registrierung mit allen erforderlichen Daten aus. (Aufbewahrungspflicht 4 Wochen)

Die Hotellerie & Gastronomie in MV kämpft ums Überleben - auch unser „Kleines Meer“! Mehr als zwei Monate 100% Umsatzverlust bedeuten für uns, dass wir eine gesicherte und optimale Auslastung brauchen, um weiter machen zu können. Deshalb bitten wir Sie sich an die Vorgaben zu halten, damit weder Sie als unsere Gäste noch wir als Unternehmen Strafen zahlen müssen oder uns ein erneuter Shutdown droht.

Mit Abstand & Respekt haben wir bislang alles geschafft. Die Gesundheit hat dabei einen hohen Stellenwert. Damit auch wir gesund durch die nächsten Monate kommen, treten wir in mancher Woche etwas kürzer. Deshalb am besten immer telefonisch einen Tisch reservieren oder unter [www.restaurant-kleinesmeer.de](http://www.restaurant-kleinesmeer.de) über die aktuellen Öffnungszeiten informieren.

**„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst!“** - ganz in diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen genussvollen Abend. Übrigens gibt es neben unserer á la carte Karte täglich eine Genießer-Menü-Empfehlung von unserem Küchenchef auf der Kreide-Tafel. Und 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.

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

VORSPEISEN - So schmeckt MV

**Herbstlicher Salat mit Walnüssen**  
mit hausgemachter Holundervinaigrette

8,90 Euro

**Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer**  
und Kernen

8,50 Euro

STEINPILZ-ZEIT - So schmeckt MV

**Crèmesuppe von Steinpilzen**  
mit Croûtons

8,50 Euro

**Müritzer Wildschweinfilet**  
Steinpilze in Rahm, Wurzelgemüse & Rosmarinkartoffeln

29,90 Euro

**Tagliolini mit Steinpilzen in Rahmsauce**

21,50 Euro

Die regionale Genießer-Menü-Empfehlung unseres Küchenchefs  
Hendrik Türk finden Sie auf der Kreide-Tafel!

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

HAUPTGERICHTE - So schmeckt MV

<b>Geschmorte Kalbsschulter</b> Karottengemüse & Kartoffelpüree	24,90 Euro
<b>In Kräutern gebratene Keule vom Müritzlamm</b> Antipastigemüse und Polenta	29,90 Euro
<b>Müritz Zander in der Hanfsamenkruste</b> Rahmwirsing und Kartoffelchen	29,90 Euro
<b>Müritzer Fischtopf mit Kartoffelchen</b> Gemüsen und Flusskrebse	19,80 Euro
<b>Pasta mit gebratenen Garnelen</b> Rucola und hausgemachtem Pesto	23,90 Euro
<b>Tagliolini mit Oliven, Zucchini, Paprika &amp; Kirschtomaten</b> hausgemachtem Pesto	19,90 Euro

KÄSE & DESSERT - So schmeckt MV

<b>Kuhkäse vom Siebengeibelhof</b> mit frischen Trauben, Feigensenf und Brot	9,80 Euro
<b>Käseauswahl mit Kuhkäse vom Siebengeibelhof sowie französischem Brie mit gerösteten Haselnüssen</b> dazu frische Trauben, Feigensenf und Brot	13,90 Euro
<b>Dunkles Schokoladenmousse</b> mit Brombeersauce	8,50 Euro
<b>Hausgemachte Kugel Sorbet</b>	3,00 Euro

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

## Leckereien

für unsere kleinen Gäste



**Kleines Schnitzel mit Gartengemüse**

Nudeln und Tomatensauce

9,50 Euro

**Gebrautes Fischfilet**

Gartengemüse und Kartoffelchen

9,50 Euro

**Nudeln**

mit Tomatensauce

5,50 Euro

**Milchreis mit Apfelmus**

4,90 Euro

**Milchreis mit Zimt & Zucker**

4,20 Euro

**Kartoffelpuffer mit Apfelmus**

5,20 Euro

**Kartoffelpuffer mit Zucker**

4,50 Euro

## Hm.... Köstlich!



Nach dem Essen gibt  
es für jedes Kind eine Kugel Eis auf Kosten des Hauses!