

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 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.

Wir haben von Montag 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:



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

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

RESTAURANT KLEINES MEER

WAREN (MÜRITZ)

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

VORSPEISEN

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing

Granatapfelkernen & gerösteten Walnüssen

13,90 Euro



Wahlweise dazu: Ziegenkäse gratiniert mit Müritzer Honig

15,90 Euro

regionale

Müritzer Wildschinken

16,90 Euro

regionale



Spinatsalat mit Sesamdressing

Kirschtomaten, gerösteter Sesam,
Granatapfelkerne & Sprossen

12,90 Euro



Rote Bete Carpaccio mit Wildkräutersalat im Parmesan-Ring

Balsamico von der Manufaktur Löwenzahn & einer
leichten Curry-Zitruscrème fraîche
(Auch vegan möglich – sprechen Sie uns bitte an!)

14,90 Euro

regionale



SUPPEN

Schwarzwurzelcrèmesuppe

mit Birnen - Chutney

9,90 Euro



Klarer Fischtopf „Kleines Meer“

mit Fisch & Flusskrebse aus heimischen Gewässern

14,90 Euro

regionale

FISCH

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Senfsauce

(Bodden Zander aus der Ostsee)

geschmorter Spitzkohl & Kartoffelpüree

27,50 Euro *regionale*

Gebratenes Gehlsbacher Saiblingsfilet

Krustentierschaum, Lauch-Gemüse-Beet & Risottopraline

28,50 Euro *regionale*

FLEISCH

Rinderfilet 200g vom deutschen Rind

Balsamico-Portweinjus, Kräuterseitlinge & Macaire-Kartoffeln

37,00 Euro

Geschmorte Ochsenbacke an Portweinjus

gebackenes Wintergemüse & Kartoffelpüree

27,50 Euro



Schweinebauch (48 h gegart) & Schweinebäckchen

Varchentiner Specksauerkraut & gebratenen Kartoffelchen

27,50 Euro *regionale*

„Ente trifft Gans“

rosa gebratene Entenbrust, gezupfte confierte Gänsekeule

Blumenkohl & Rosenkohl-Kartoffelpüree

28,50 Euro

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

VEGETARISCH & VEGAN

VORSPEISEN

Spinatsalat mit Sesamdressing

Kirschtomaten, gerösteter Sesam, Granatapfelkerne
& Sprossen

12,90 Euro



Rote Bete Carpaccio mit Wildkräutersalat im Parmesanring

Balsamico von der Manufaktur Löwenzahn & einer
leichten Curry-Zitruscrème fraîche
(Auch vegan möglich – sprechen Sie uns bitte an!)

14,90 Euro *regional*



HAUPTGÄNGE

Linsen-Pfanne mit buntem Gemüse

Kirschtomaten, Zuckerschoten, Paprika,
Granatapfel & Rucola

(Auch vegan möglich – sprechen Sie uns bitte an!)

19,90 Euro



Gebratener Avocado-Quinoa-Bratling

gebackenes Wintergemüse, Wildkräutersalat
& Sojajoghurt-Kräuterdip

23,00 Euro



Feine Bandnudeln in Pilz-Rahm

gebratene Pilze, Kirschtomaten, Zwiebellauch & Rucola

19,90 Euro



Frischkäse-Ravioli in Pesto

Kirschtomaten, Paprika, Parmesan & Wildkräutersalat

23,00 Euro



DESSERT

Kugel hausgemachtes Sorbet mit Beeren

(Die aktuellen Sorten empfiehlt Ihnen unser Service.)

4,50 Euro



DESSERT

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Ananasragout & Kokos-Eis
(15 min Backzeit)

10,90 Euro

Mousse von gerösteten Mandeln

Bratapfelsorbet

9,90 Euro



Crème Brûlée

Birnen-Gelee & hausgemachtes Himbeersorbet

9,90 Euro



Kugel hausgemachtes Sorbet mit frischen Beeren

(Die aktuellen Sorten empfiehlt Ihnen unser Service.)

4,50 Euro



KÄSE - FÜR ZWISCHENDURCH ODER ZUM ABSCHLUSS

Käseteller mit Kuhkäse vom Siebengeibel Hof & Brie de Meaux

dazu Feigensenf, Trauben, Nüsse & Baguette

18,90 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.