



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 Fleisch vom Müritzlamm Schwagrzinna`s Original oder Fisch von den Müritzfischern, auch der Kuhkäse vom Siebengiebelhof 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 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 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 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.

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

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing
geröstete Walnüsse & Granatapfelkerne

13,90 Euro



Wählen Sie dazu:

Ziegenkäse gratiniert mit Müritzer Honig

15,90 Euro

regional

Rinder Carpaccio vom deutschen Rind
Balsamico von der Manufaktur Löwenzahn
Rucola, Parmesan & gebackene Kapern

18,90 Euro



Rote Beete Carpaccio mit Wildkräutersalat
Balsamico von der Manufaktur Löwenzahn
Parmesan, Ziegenkäse & gerösteten Walnüssen

17,90 Euro



SUPPEN

Gelbe Kokos-Curry Suppe
grüner Algensalat & Kokosschaum

10,90 Euro



Klarer Fischtopf „Kleines Meer“
Fisch & Flusskrebse aus heimischen Gewässern

14,90 Euro

regional

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

FISCH

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

(Bodden Zander aus der Ostsee)

Weißweinsauce, glasierten Karotten & Kartoffelpüree

28,50 Euro *regional*

Gebratenes Gehlsbacher Saiblingsfilet

Hummersauce, Erbsenpüree & Frischkäse-Feigen Ravioli

29,90 Euro *regional*

FLEISCH

Geschmorte Ochsenbacke

feine Portweinjus, Pilzragout & Kartoffelpüree

28,90 Euro

regional vom Schwagrzinna's Hof

Rinderfilet 200g

Müritz Schwagrzinna's Deutsche Färse

Balsamico-Portweinzwiebeln & grüner Spargel

Macaire-Kartoffeln

39,00 Euro

Gefüllte Brust vom Bauerngockel

Müritz Schwagrzinna's Bauerngockel

Portweinjus, Ratatouillegemüse & Rosmarinkartoffeln

27,90 Euro



ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

VEGETARISCH & VEGAN

VORSPEISEN

Wildkräutersalat & Rote Beete Carpaccio
Balsamico von der Manufaktur Löwenzahn
& gerösteten Walnüssen


14,90 Euro *regionale*
 

HAUPTGÄNGE


Gebratener Avocado-Quinoa-Bratling
veganer-Kräuter-Dip, Ofengemüse
Kirschtomaten & Wildkräutersalat

24,50 Euro  *regionale*

Feine Bandnudeln auf Ratatouillegemüse
Rucola & Kirschtomaten

22,90 Euro 

Frischkäse-Ravioli mit 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   

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

DESSERT

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Frucht-Gel & Kokoseis
(15 min Backzeit)

10,90 Euro

Crème Brûlée

Frucht-Gel & hausgemachtes Himbeersorbet

9,90 Euro



Kugel hausgemachtes Sorbet

(die aktuellen Sorten empfiehlt Ihnen unser Service)

4,50 Euro



oder

Zweierlei hausgemachtes Sorbet

(die aktuellen Sorten empfiehlt Ihnen unser Service)

8,50 Euro

Unsere Empfehlung zum Dessert

Riesling Spätlese süß 9,0% Vol

Verlockender Duft nach reifem Pfirsich und frischen Trauben,
mit Anklängen von Honig, von einer saftigen Süße getragen
Weingut Königswingert, Nahe

0,1 l 4,60

Emill Engelswerk Scheibels Whiskylikör

er hat eine wunderschöne helle Bernstein Farbe, eine angenehme Süße, welche an
Bienenwachs, dunkle Schokolade, Kaffee und Cognac erinnert, begleitet von sanftem
Rauch, im Geschmack präsentiert sich der hochprozentige Likör cremig & vollmundig

2 cl 5,50

Für **ZWISCHENDURCH** oder als **ABSCHLUSS**

Käseteller mit Kuhkäse vom Siebengiebel Hof & Brie de Meaux

dazu Feigensenf, Trauben, Nüsse und Baguette

18,90 Euro *regional*

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.



Leckereien für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel

mit Nudeln und Tomatensauce
13,90 Euro

Kleines Schnitzel

mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree
13,90 Euro

Nudeln

mit Tomatensauce
10,90 Euro

Milchreis mit Apfelmus

6,90 Euro

Milchreis mit 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.