



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 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 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 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:



„Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst!“

La Rochefoucauld

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. Von November bis Februar können Sie auch unsere Eisstockbahn buchen – ideal als Rahmenprogramm für Ihre Weihnachtsfeier.

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

VORSPEISEN

Blattsalat mit Himbeerdressing

Kirschtomaten & geröstete Walnüsse

11,50 Euro



Wahlweise dazu:

gratinierter Ziegenkäse

15,50 Euro



gebratene Rinderfiletstreifen

18,50 Euro

regional



Rinder Carpaccio vom deutschen Rind

Balsamico von der Manufaktur Löwenzahn

Rucola, Parmesan & gebackene Kapern

19,50 Euro



regional

Rote Bete Carpaccio mit Blattsalat

Himbeeressig, Zitronenöl, Parmesan,

Ziegenkäse & geröstete Walnüsse

16,50 Euro

regional



„Senf-Ei“

pochiertes Ei, Senfsauce, Blattspinat & Kartoffelpüree

16,50 Euro

regional



SUPPEN

Selleriecrèmesuppe

Apfel-Chutney

9,50 Euro



Klarer Fischtopf „Kleines Meer“

Flusskrebse & Fisch aus heimischen Gewässern

14,50 Euro

regional

FISCH

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce

(Bodden Zander aus der Ostsee)

glasiertes Wurzelgemüse & Kartoffelpüree

27,50 Euro *regional*

Gebratenes Gehlsbacher Saiblingsfilet

Hummersauce, Erbsenpüree & Frischkäse-Feigen-Ravioli

29,50 Euro *regional*

Gebratener Ostsee-Kabeljau

Rote-Bete-Risotto & Parmesanschaum

27,50 Euro *regional*

FLEISCH

Geschmorte Ochsenbacke

Portweinjus, Pilzragout & Kartoffelpüree

29,50 Euro

Gefüllte Maishähnchenbrust

Portweinjus, Ratatouillegemüse & Rosmarinkartoffeln

27,50 Euro

regional

Lammrücken & Lammschulter

vom norddeutschen Lamm

Portweinjus, Wirsingragout & Blumenkohlpüree

31,00 Euro

Ragout vom heimischen Wild

Rosenkohl & Serviettenknödel

28,50 Euro

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

VEGETARISCH & VEGAN

VORSPEISEN

Rote Bete Carpaccio mit Blattsalat
Himbeeressig, Zitronenöl & geröstete Walnüsse

12,50 Euro



HAUPTGÄNGE

„Senf-Ei“
pochiertes Ei, Senfsauce, Blattspinat & Kartoffelpüree

24,50 Euro



Gebatener Avocado-Quinoa-Bratling
veganer Kräuter-Dip, glasiertes Wurzelgemüse,
Blattsalat, Kirschtomaten

24,50 Euro



Frischkäse-Ravioli in 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



DESSERT

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Fruchtgel & Himbeersorbet
(10 min Backzeit)

12,50 Euro

Panna Cotta

Pflaumenragout & Crumble

9,50 Euro

Crème Brûlée

Fruchtgel & Pistazieneis

10,50 Euro



Kugel hausgemachtes Sorbet

(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

23,00 Euro *regional*

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

Spargel - Genuss aus Baselitz

Blattsalat

Spargel. Erdbeeren.
Balsamico. Blaubeeren.
16,90 Euro

Spargelcrèmesuppe

Bärlauch.
9,90 Euro

Wiener Schnitzel

Stangenspargel. Kartoffelchen.

Bärlauch-Hollandaise
35,00 Euro

Entrecôte (Deutsche Färs)

Stangenspargel. Kartoffelchen.

Bärlauch-Hollandaise
39,00 Euro

Ostsee-Kabeljaufilet

Stangenspargel. Kartoffelchen.

Bärlauch-Hollandaise
35,00 Euro

Cremiges Spargelragout

Bärlauch-Ravioli. Rucola.
25,00 Euro

(Stangenspargel = jeweils 250 Gramm;
auch mit zerlassener Butter möglich)

Rhabarber Tiramisu

Erdbeeren.
9,90 Euro

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.