

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.

Hendrik Türk, 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.

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.

Mit Abstand, Respekt & Leidenschaft haben wir die letzten zwei Jahre alles gemeinsam als Team geschafft und sind als Team weiter zusammengewachsen. Die Gesundheit hat selbstverständlich auch bei uns einen hohen Stellenwert. Damit auch wir gesund und weiter mit Freunde durch die nächsten Monate / Jahre kommen, treten wir deshalb etwas kürzer.

Wir haben von Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr für unsere Gäste geöffnet (*Ausnahme ggf. durch Veranstaltungen oder Feiertage*) und wünschen Ihnen einen kulinarisch genussvollen Abend mit unserer neuen Karte. Wählen Sie eines unserer zwei Menüs – entweder das 3-Gang „Kleines Meer“-Menü mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts oder als besondere Empfehlung des Küchenchefs das 4-Gang-Genießer-Menü.

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.

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen und genussreichen Abend und schließen uns gern den Worten des Literaten de la Rochefoucauld **„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst!“** an.

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

„Kleines Meer“ – Menü

VORSPEISEN

Frischer Salat

mit Granatapfel und Pinienkernen

ODER

Süßkartoffelsuppe

mit Chorizo

HAUPTGÄNGE

Kalbsschulter in Rosmarinsauce

buntes Gartengemüse und Kartoffelpüree

ODER

Gebratener Boeker Stör

Wirsing und Kartoffelchen

ODER

Hirse Kürbiskernpuffer

Paprikagemüse und Kartoffelpüree

DESSERT

Zitronenmousse

mit Himbeersorbet

ODER

Kuhkäse vom Siebengebelhof

mit Feigensenf und Brot

Menüpreis 43 Euro

Vorspeise einzeln 9,50 Euro

Hauptgang einzeln 27 Euro

Dessert einzeln 8,90 Euro

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

Genießer - Menü

Heißgeräucherte Entenbrust
Trauben-Zwiebelgemüse

~ ~ ~

Süßkartoffelsuppe
mit Chorizo

~ ~ ~

Müritzer Rehrücken in Morchelrahm
Wirsing und Selleriepüree

~ ~ ~

Zitronenmousse
mit Himbeersorbet

Menüpreis 65 Euro
Vorspeise einzeln 15,50 Euro
Suppe einzeln 9,50 Euro
Hauptgang einzeln 34 Euro
Dessert einzeln 8,90 Euro

Weinempfehlung zum Menü



2018 El Abuelo D.O.Almanza Crianza 14,0% Vol

Feine Vanillenoten begleiten die dunkle Frucht, Cassis und Kirschkonfitüre, ausladend im Geschmack, kräftiger Nachhall, Monastrell, Tempranillo und Cabernet-Sauvignon
Bodegas Piqueras, Region Valencia

8,90 Euro / 0,75 l 33 Euro

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! 😊