

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

**Sommerlicher Salat**  
Granatapfel und Pinienkerne

oder

**Müritzer Fischsüppchen**  
mit Flusskrebsen

### HAUPTGÄNGE

**In Rotwein geschmorte Ochsenbacke**  
buntes Gartengemüse und Kartoffelpüree

oder

**Gebratener Waller in Senfsauce**  
Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffelchen

oder

**Taglierini mit Pesto**  
Antipastigemüse & Kirschtomaten

### DESSERT

**Dunkles Schokoladenmousse**  
mit Mangosorbet

ODER

**Kuhkäse vom Siebengeibelhof**  
mit Feigensenf und Brot

**Menüpreis 45 Euro**  
Vorspeise einzeln 9,80 Euro  
Hauptgang einzeln 28,50 Euro  
Dessert einzeln 9,70 Euro

ECHT.EHRLICH.REGIONAL.

## Genießer - Menü

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
mit Pesto und Pinienkernen

~ ~ ~

**Müritzer Fischsüppchen**  
mit Flußkrebse

~ ~ ~

**In Kräutern gebratene Keule vom Müritzlamm**  
Antipastigemüse und Polenta

~ ~ ~

**Dunkles Schokoladenmousse**  
mit Mangosorbet

### **Menüpreis 65 Euro**

Vorspeise einzeln 15,50 Euro

Suppe einzeln 9,80 Euro

Hauptgang einzeln 34 Euro

Dessert einzeln 9,70 Euro

## Weinempfehlung zum Menü



**2018 Sankt Laurent / trocken / 13,5% Vol**

*rubinrote Farbe, feine Noten von Himbeere, reifer  
Johannisbeere und Cassis, begleitet mit würzigen Aromen  
und Vanilletönen, mit einer feinen Säure im Abgang*

Weingut Hammel aus dem Herzen Sankt Laurent

**0,75 l Fl. Euro 33**

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! 😊