

Kleinigkeiten und Vorspeisen

Plauer Bruschetta

Tomaten, Äpfel und Birnen auf frischem Walnußbrot
verfeinert mit frischem Knoblauch, Basilikum und
fruchtiger Glace

5,90 €

Ragoût fin
mit Käse gratiniert

4,90 €

Suppen

„Seeluster“ Fischsuppe
mit rauchiger Note und reichlich Einlage von
heimischen Fischen, Wurzelgemüse,
Flußkrebsschwänzen und frischem Pfeffer

5,90 €

Orangen-Karotten-Süppchen
mit zarten Hähnchenbruststreifen und Ingwer-
Kokos-Schaum

4,90 €

Frische Pasta

„Mecklenburger Pasta Tipp“

Breite Bandnudeln
mit gebratener Geflügelleber,
dazu Äpfel und Birnen in Sahnesauce

9,90 €

Spagetti Bolognese „nach Art des Hauses“
Frische Spaghetti mit Fleischsauce
und frischem Parmesan

8,90 €

Pasta-Gemüse-Teller
Bandnudeln in Pilzrahm
mit gegrilltem Gemüse

8,90 €

Frische Bandnudeln und sautierter Blattspinat
mit gebratenen Riesengarnelen
und gerösteten Pinienkernen

14,90 €

Salate und knackiges Gemüse

Bunter Beilagensalat
mit Tomate und Gurke

klein 2,50 €, mittel 4,70 €

Schopskasalat mit Schafskäsewürfeln
Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebeln
mit Oliven und frischen Kräutern

5,90 €

„Chefsalat“
Großer Salatteller mit Tomate, Zwiebeln, Oliven
Thunfisch und gekochtem Ei

8,90 €

Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf frischem Blattspinat an einem Ragout aus
Flußkrebsschwänzen,
dazu angeschwenkte Grenaille-Kartoffeln

17,90 €

Gedünstestes grätenfreies Hechtfilet
in Dillsauce mit Kräuterkartoffeln
dazu ein frischer Gurkensalat

15,90 €

Gebratenes fangfrisches Ostseedorschfilet
auf sautierten Streifen von frischem Wurzelgemüse
an Vanille-Senf-Schaum,
dazu Kräuterkartoffeln

14,90 €

Fleischgerichte

Mit Pfifferlingen gefüllte Wildschweinroulade vom
heimischen Schwarzwild
auf Sauerkirsch-Rotkohl, dazu hausgemachte
Semmelknödel

15,90 €

Bardierte Schweinemedallions unter der Zwiebel-
Senf-Kruste
an gegrilltem Gemüse und Thymian-Honig-
Vinaigrette, dazu Westernkartoffeln

15,90 €

**Die Spezialitäten von norddeutschen Färsen, ein gereiftes
Qualitätsfleisch von besonderer Güte!**

Gegrilltes Rinderfiletsteak 220 g
auf Kräutersaitlingen, an Thymian-Honig-
Vinaigrette
und angeschwenkten französischen Grenaille-
Kartoffeln

22,90 €

Regional

Die Mecklenburger Antwort auf die Brotzeit

In einer Kooperation mit der „Uhlenhof Delikatessenmanufaktur“ für Sie entdeckt!

Variation von luftgetrockneter Urmecklenburger
Salami, Pfeffersalami,
6 Monate gereiftem Schinken, einer unglaublichen
Sülzwurst

Hausmacher-Leberwurst und ein Bauernkäse
an einem Salatarrangement mit frischem Gemüse
und Obst,

dazu „Das Urige“ und gesalzene Butter

Natürlich darf ein guter Weißdorngeist unserer
Hausmarke nicht fehlen!

14,90 €

Probieren Sie unsere Uhlenhof Geiste und Liköre.

Kalte Küche

Manchego – der bekannte Schafskäse aus Spanien
6 Monate gereift, leicht, pikant
und mit Feigensenf ein Genuss,
dazu reichen wir Baguette

7,50 €

*Bei Fragen zu, in den Speisen enthalten Inhalts- und Zusatzstoffe,
beraten Sie unsere Servicemitarbeiter.*

Desserts und Süßes

Dessertvariation "Sinnliche Verführung"

Crème brûlée, weißes Schokoladenmousse auf
Orangenkompott
und Panna Cotta auf beschwipsten Kirschen

5,90 €

Crêpes Suzette mit flambierten Orangenfilets
und kandierten Nüssen, dazu Crème brûlée-Eis

6,90 €

Apfelstrudel mit Vanillesauce
und Vanilleeis mit Sahne

5,90 €

Frische gebackene Waffeln
mit heißen Kirschen
dazu Vanilleeis und Sahne

5,90 €

Sorbetvariation

Zitronen-, Waldbeeren- und Birnensorbet,
garniert mit frischer Minze und
Schokoladensplittern

3,90 €

Eisbecher

Eisbecher „Traditionell“

Vanille-, Schokoladen- und Kirscheis
mit frischem Obstsalat und Sahne

4,90 €

„Himmlische Himbeere“

2 Kugeln Schokoladeneis
mit heißen Himbeeren und Sahne

4,50 €

„Geistreiche Beeren“

Vanille- und Crème brûlée-Eis
mit heißen beschwipsten Heidelbeeren und Sahne

5,50 €

„Nussknacker Suite“

Walnuss-, Pistazien- und Praline-Haselnusseis
treffen auf knackige Nüsse, Baileys und Sahne,
garniert mit Schokoladenhippe und Giottos

6,40 €

Kugeleis je Kugel 1,00 €

Vanilleeis, Schokoladeneis, Amarena-Kirsch-Eis,
Crème brûlée-Eis

Walnusseis, Pistazieneis, und Praline-Haselnuss- Eis

*Bei Fragen zu, in den Speisen enthalten Inhalts- und Zusatzstoffe,
beraten Sie unsere Servicemitarbeiter.*