

Vorspeisen

4. Suppe laut Tagesangebot

6,90 €

5. Würzfleisch vom Schwein

mit Käse überbacken, dazu Zitrone, Worcestersauce und Baguette

6,90 €

6. Carpaccio vom Rind

*mit Salat, Pinienkernen, Parmesan, Trüffelöl,
dunklem Balsamico und Baguette*

13,90 €

7. Rügener Camembert frisch paniert

mit Preiselbeermarmelade und Baguette

10,90 €

Unsere Schnitzel frisch paniert vom Schweinerücken

15. „Försterin“

*mit Rahmchampignons, buntem Salat mit hausgemachtem Dressing
und Steakpommes*

22,50 €

20. „Hamburger Art“

*mit 2 Spiegeleiern Soßenspiegel, jungem Gartengemüse
und krossen Bratkartoffeln*

22,50 €

Steak - Gerichte

29. Steakteller „Bützower Hof“

*Variation von Rind, Schweinefilet und Hähnchen auf Rahmchampignons,
buntem Salat mit hausgemachter Vinaigrette und Steakpommes*

26,50 €

27. Feinschmecker – Steak

*gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate und Käse überbacken,
dazu ein Gartensalat, Kartoffelecken und Sourcream*

22,90 €

24. Schweinerücken „Au four“

*mit Würzfleisch und Gouda überbacken,
pikantem Krautsalat und Kroketten*

22,90 €

Gereiftes Rumpsteak mit Beilagen wie folgt

je 29,50 €

22. mit gebratenen Champignons

*Zwiebellauch, Bratenjus,
Kartoffelecken und Sourcream*

25. mit gegrilltem Gemüse

*Paprika, Zucchini, Tomate mit Kräuter– Pesto
und Kartoffelecken mit Sourcream*

28. mit gebuttertem Gartengemüse

Bratenjus, Kräuterbutter und Steakpommes

41. Gebratene Geflügelleber

*auf Blattsalat mit Williamsbirne,
Walnusskerne und Herzoginkartoffeln*

22,90 €

Fischgerichte

18. Zwei Matjesfilets „Nordische Art“

*an hausgemachter Rote Beete – Remoulade,
Bratkartoffeln und Salatbukett*

18,50 €

75. Gebratenes Lachsfilet

*an hausgemachtem rahmigem Blattspinat,
Grilltomate und Herzoginkartoffeln*

23,90 €

35. Gebratenes Lachsfilet

*auf Zitronen-Dillsoße,
buntem Gartensalat mit hausgemachter Vinaigrette
und jungen Kartoffeln*

24,90 €

40. Gebratenes Rotbarschfilet

*an Grillgemüse mit hausgemachtem Kräuterpesto,
Bratkartoffeln ohne Speck mit Frühlingslauch*

22,90 €

Für die kleinen Gäste

11. „Seemannsteller“

*Fischstäbchen
mit Pommes und Ketchup*

9,50 €

14. Hähnchen – Nuggets

mit Pommes und Ketchup

9,50 €

70. „Popeyeteller“

*rahmiger Blattspinat
mit Kartoffelpüree und Spiegelei*

9,50 €

79. „Sandmann“

*Pfannkuchen
mit Apfelmus und Smartis*

6,90 €

Desserts

67. „Schwedenbecher“

*Vanille – Eis mit Apfelmus,
Eierlikör und Schlagsahne*
7,90 €

80. Panna cotta

mit Himbeerpüree und Minze
7,50 €

68. Hausgemachte Crème Brûlée

*mit karamellisiertem Rohrzucker
und Fruchtspieß*
7,90 €

66. Tartufo al Limoncello

*Halbgefrorener Eistrüffel aus Limonencreme,
mit einem Kern aus Zitrone, bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen*
6,90 €

81. Tartufo classico

*Halbgefrorenes aus Zabaione,
mit Haselnüssen, Schokopulver und Amarettinis*
6,90 €

82. Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern und Cassis - Sorbet
7,90 €

34. Italienisches Kokoseis

auf dunklem Fruchtragout mit Sahne
7,50 €

*Eine Liste über die Zusatz- und Inhaltsstoffe sowie Allergene
liegt für Sie am Tresen aus.*

Zusatzkarte

*38. Gebratener Lammrücken
auf Rosmarinjus, Spitzkohlsalat mit Dill und Joghurtdressing
und Röstitaler*

27,90 €

*33. Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schwein (mager)
an Apfel – Gurken – Remoulade,
Salatbukett und krossen Bratkartoffeln*

21,50 €

*Eine Liste über die Zusatz- und Inhaltsstoffe sowie Allergene
liegt für Sie am Tresen aus.*