

## Hauptgerichte

**Offener Raviolo** € 15

Artischocken ~ Brunnenkresse ~ Grünkern

**Seeteufel/ gebraten** € 26

Spinat ~ Tomaten ~ Muschelsud

**Kabeljau/ gebraten** € 24

Pfifferlingsgulasch ~ Porree

Bamberger Hörnchen (Kartoffel)

**Kalbsleber/ gebraten** € 18

Sauerampfer-Selleriepüree ~ Rostzwiebeln

Jus von schwarzen Walnüssen

**Müritz Lammkeule/ confiert** € 25

Karottentexturen & milder Currysud

**Maibockkeule/ rosa gebraten** € 26

Spitzkohl – Heidelbeeren

Moosebeeren-Semmelknödel

## Nachtisch

**Popcorn – Rhabarber - Waldmeister** € 8

**Ziegenmilch - Beerensüppchen** € 7

Knusper-Müsli ~ Pfeffer

**Erdbeere trifft Quark** € 8

**Friesisch Blue** € 8

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen Substanzen