

Vorspeisen

SUPPEN UND SALATE

*Tomatensuppe
mit Croûtons und feiner Sahnehaube
4,50 €*

*Pommer'sche Soljanka
mit Roter Beete, dazu Schwarzbrot
mit Frischkäse und Zwiebellauch
5,00 €*

*Kleiner gemischter Blattsalat
mit Croûtons und Nüssen
4,90 €*

Dressing nach Wahl: Joghurt, Balsamico oder Kräuter

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot.

Hauptgerichte

VEGETARISCH UND VEGAN

*Großer gemischter Blattsalat
mit Croûtons und Nüssen
9,10 €*

Wahlweise dazu:

Hähnchenbruststreifen 10,50 €

Zanderfilet 11,90 €

Dressing nach Wahl:

Joghurt, Balsamico oder Kräuter

*Gebratenes Zucchini-Paprika-Gemüse
in fruchtiger Tomatensauce mit Penne und Frischkäse,
garniert mit frischen Gartenkräutern
10,40 €*

Hauptgerichte

FEINES VON WIESEN UND WEIDEN

*Gebratenes Schnitzel vom Schwein
„Wiener Art“
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat*

14,20 €

*„Grillplatte Waldoase“
Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen
mit Kräuterbutter, Grillgemüse
und Bratkartoffeln*

16,80 €

*Gegrilltes Rumpsteak
mit Portweinzwiebeln, kleinem Blattsalat
und Rosmarin-Drillingskartoffeln*

19,20 €

Hauptgerichte

KÖSTLICHKEITEN AUS DEM MEER

*Matjesfilets „Hausfrauenart“
mit Salzkartoffeln und Speckbohnen*

11,00 €

*Gebratene Forelle
auf warmen Rote Beete Gemüse und Salzkartoffeln
13,20 €*

*Gebratenes Dorschfilet
mit Spinatagliatelle mit Krebsauce
15,90 €*

Fischplatte

*Dreierlei vom Fisch: Zander-, Dorsch-
Und Forellenfilet mit Garnelen, Hummer – und Dillsauce,
mediteranem Gemüse, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln*

für 1 Person: 22,00 €

für 2 Personen: 39,00 €

Desserts

SÜSS UND LECKER

*Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Pflaumenkompott und Vanilleeis*

10,50 €

(Zubereitungszeit ca. 20 min)

*Apfelstrudel
mit Sahne, Vanillesauce
oder einer Kugel Vanilleeis*

5,00 €

*Schokoladen-Soufflé
auf einem Himbeerspiegel
mit Sahne*

5,50 €

Waffeln – frisch & hausgemacht

mit Puderzucker oder Zimt und Zucker

3,00 €

mit Soße:

Nugat, Schoko, Weiße Schokolade / Apfelmus

3,40 €

mit Kirschgelee oder Rote Grütze

3,40 €

Portion Sahne – 1,00 € / ½ Portion 0,50 €

1 Kugel Eis – 1,50 €

UNSERE EMPFEHLUNG

*Nach gutem Essen einen Edelbrand
aus der exklusiven Edeldestillerie Robert Oberhofer (Mils/Tirol)*

*Limonera (Williamsbirne), Holunder
oder Gravensteiner Cuvée (Apfel/Birne)*

2 cl - 5,50 €

Eiskarte

EINE KÜHLE ERFRISCHUNG

„Usedomer Eisbecher“

*Sanddorn – Kiefer – Eis mit Usedomer Sanddornlikör
und einer Sahnehaube*

5,80 €

„Heiße Liebe“

Drei Kugeln Vanilleeis, Sahne und heiße Himbeeren

5,20 €

Nusseisbecher

*Zwei Kugeln Haselnuss und eine Kugel Walnuss
mit Sahne, ganzen Nüssen und Schokoladensauce*

5,80 €

Schwedeneisbecher

*Drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und Eierlikör
mit einer Sahnehaube*

5,40 €

Schokoladen - Pflaumeneisbecher

*Eine Kugel Pflaumensorbet und zwei Kugeln Schokoeis mit
lauwarmen Pflaumen – Zimt – Ragout, einer Sahnehaube
dazu Schokosauce*

5,80 €

Kindereisbecher

Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne und bunten Goldbären

3,50 €

Eiskugeln nach Wahl

*Vanille, Schokolade, Walnuss, Haselnuss,
Erdbeere*

je 1,50 €

Kinderkarte

Röhrennudeln mit Tomatensauce

4,60 €

*Vier Fischstäbchen oder Hähnchennuggets
mit Pommes und Mischgemüse*

5,80 €

*Milchreis
mit Apfelmus und Zimt Zucker*

4,60 €

*Kleines paniertes Schnitzel
mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln*

6,90 €