

Vorspeisen

Ragout Fin vom Alt Sührkower Kalb

in der Königin-Pastete mit Käse überbacken

GL, MI

7,60 €

Rindercarpaccio vom Mecklenburger Weiderind

an Salatbouquet mit Kräuteröl und Parmesanhobel

MI, EI

12,50 €

Französische Zwiebelsuppe

mit gratinierten, gerösteten Brot

SL, GL

8,30 €

Kleiner Salat

mit Kräuterdressing, Tomate, Gurke, Paprika, Ei

MI, EI

8,60 €

Großer Salat

mit Kräuterdressing, Tomate, Gurke, Paprika, Ei

MI, EI

11,90 €

Hausgemachtes Kräuteröl und Heubutter

mit Sauerteigbaguette

MI, GL,

5,90 €

Hauptspeisen

Lammhaxe aus heimischer Zucht

mit weißen Bohnen im Tomatensud

und Kurkumarisotto

SL,

23,90 €

Pulled Beef Burger vom Alt Sührkower Wagyu Rind

an buntem Krautsalat, Blaubeer-BBQ-Sauce, geräucherter Zwiebelmarmelade

und Steakhaus Frites, Ketchup

GL,

18,90 €

Gutshausvermählung vom Duroc Schwein und Kalb

(Steak au Four) an buntem Salat mit Sylter Dressing

und Steakhaus Frites

GL, MI, EI, SF

19,60 €

Rumpsteak (200gr.) vom Mecklenburgischen Weiderind

an geräucherter Zwiebelmarmelade, Erdäpfelmousse, Bacon und Heubutter

SW, MI,

29,30 €

Halbe Mecklenburger Bauernente an Orangensauce

auf rustikalem Rotkohl und Pfannenknödel

GL, MI,

22,70 €

Frühstück für den Gutsherren

gerösteten Erdäpfel, Gewürzgurken, Bacon, Ei, Zwiebel, Salatbouquet EI, SW, MI

14,90 €

Hähnchenbrustfilet „Saltimbocca Art“ (Salbei und Parmaschinken)

unter der Oliven-Tomatenkruste mit Pinienkernen

auf glasierten Ravioli mit Kürbisfüllung

MI, GL, SL, SW

19,10 €

Skrei-filet (Winterkabeljau) auf der Hautseite gebraten

an Erdapfelmousse mit rustikalem Möhrenmix

und einer Beurre blanc mit Kräuteröl

FI, MI, KR

21,90 €

Vegane Rote Bete-Falafel Pralinen

an Ravioli mit Kürbisfüllung, Zitronenöl und Feldsalat

GL, EI

18,90 €

Ragout vom Mecklenburger Wasserbüffel

mit Wintergemüse geschmort an rustikalem Rotkohl

und Pfannenknödel

GL, MI, SL,

21,80 €

Swien Pan (Schweinebauch, Kasseler, Steak)

an weißen Bohnen im Tomatensud

mit Ofenfrühkartoffeln und Heubutter

MI, SW

21,70 €

Dessert

*Hausgemachter Apfelstrudel
an Rumtopf-Früchten und Vanillesauce*

GL, MI, EI

7,40 €

*Schokoladensouffle mit flüssigem Kern
an Erdbeereis und Sahne*

GL, EI, MI, SJ

8,70 €

*Weißer Tartufo (geeiste Schokoladenpralinen)
aus Kaffee und Zabaione creme mit Baiserstückchen bedeckt
auf Kirschragout*

GL,

7,50 €

Gutshausgedeck zum Abschluss

Baguette mit Griebenschmalz, 2cl Oldesloer, 0,3l Darguner Pils

GL

7,80 €