

een betten Tüddelkram...



Suppen

Usedomer Fischsuppe mit Aioli 2 3 5 12 mit Wurzelgemüse, Ostseefisch und Garnelen	8,50€
Soljanka „Forsthaus Art“ 5 4 9 mit gebratenen Pilzen und Sauerrahm	6,50€
Bärlauchsüppchen 4 5 B mit geräucherter Forelle	7,50€

Mein Tipp

Ragout fin 4 5 9

(feines Kalbsfleischragout mit Käse überbacken)

dazu Zitrone und Brot vom Hausbäcker

6,50€

Vorspeisen

Ochse und Kuh 5 12 Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Rucola	8,00€
Matjestatar B 5 mit Rote Beete und Apfel dazu einen Kressesalat mit Meerrettichcreme	7,00€

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoff
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere

PASTA

Unsere abwechslungsreichen Tagliatelle ^{4 19}
für 12,00€

Bitte erfragen Sie die heutigen Zutaten.

Wilde Salate...

Feldsalat mit Nüssen ^{11 8 5} 7,00€
dazu mit Orange mariniertes Chicoree

Avokado-Tomatensalat mit Rucola ^{9 5 11 12} 9,00€
dazu Koriander, Chilli, Tamarinde und Buchweizen

Vegetarisch...

Spätzlepfanne ⁴ 12,00€
mit buntem Gemüse Champignons und Kräutersoße

Polenta mit Gemüse der Saison und Parmesan überbacken ^{5 4 8} 14,00€
dazu einen Basilikumpesto

Brotzeit...

Wildplatte ^{4 9 12} 14,00€
Deftige Wildwurst und Schinkenauswahl
mit Gewürzgurke, Preiselbeeren, Butter und Brot vom Hausbäcker

Käseteller ^{1 4 9 11} 15,00 €
Züssower Käsespezialitäten „Sterntaler“
mit Feigensenf und Gewürzbrot

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoff
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere

ut Wald un Wiesen...



Wildschweinrücken rosa gebraten 9 4 B 10,00€
kalt aufgeschnitten an einem Frühlingsalat
mit Preiselbeerdip

„Wilder Burger“ 4 5 9 11,00€
mit nussige-Mayonnaise, Wildkräutersalat
und fruchtigem Zwiebelrelish

Portion Süsskartoffel Pommes frites 4,00€



Rehrücken am Knochen gebraten 5 11 9 1 23,50€
mit Rübchen- Möhrengemüse
und Rosmarinkartoffeln

Hirschgulasch 5 4 1 9 19,00€
dazu Apfelrotkohl
und gebratene Serviettenknödel

Medaillon vom Rothirschrücken 4 5 9 22,50€
unter Walnusskruste
an einem Ragout aus Champignons und Kräuterseitlingen
mit Kräuterschupfnudeln

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoff
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere

ut Pott un Pann...



Rumpsteak mit Rotweibutter 4 5 9 12 dazu Bohnen im Bacon gehüllt und gebackenen Kräuterkartoffeln	22,50€
Kalbsschnitzel Wiener Art 14 5 9 dazu Bratkartoffeln mit Bacon und frisch marinierte Blattsalate	18,50€
Medaillons vom Groß Ernsthofcr Hühnchen 5 9 14 auf Ratatouillegemüse mit Polenta	17,50€

Unser Klassiker
Rinderroulade traditionell gefüllt 4 5 9 1
mit Apfelrotkohl
und gebratenen Serviettenknödeln
17,50 €

Gebratenes Dorschfilet 14 5 9 auf Bandnudeln in Tomaten-Knoblauchsoße mit gratiniertem Mozzarella und Basilikumpesto	17,50€
Gebratenes Zanderfilet 4 5 9 auf Spargelragout mit Estragon mit Petersilienkartoffeln	20,50€
Lachsfilet nach Strindberg Art 13 4 5 9 dazu Bratkartoffeln mit Bacon und einen bunten Frühlingsalat	19,50€

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoff
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krestiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere

Kinner´s, Kinner´s...

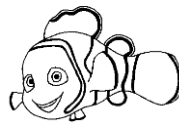
Kleckerburg ^{4 9}
mit Ketchup und Mayo



4,50€

Nemo ^{1 4 5 9}

3 kleine hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelpüree



5,80€

Susi und Strolch ^{1 5 9}

Nudeln mit Tomatensauce und kleinen Nürnberger Würstchen



5,50€

Donald Duck ^{1 5 9}

kleines Schweineschnitzel
mit frischem Gemüse und Pommes Frites



6,80€

Drei Kartoffelpuffer ^{B1 4 9}

mit Apfelmus



5,50€

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoff
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere

för de Seuten...



Getoasteter Bananenkuchen 4 9 1 mit einer Haselnusscreme, Vanilleeis und Himbeerkompott	8,00€
Mousse von der Lakritze 14 9 11 mit Waldmeistersorbet auf einem Erdbeer-Rhabarbersalat und Lavendelsirup	9,00€
Fruchtiges Sorbet mit Prosecco bitte erfragen sie die aktuellen Sorbets	4,00€
Wiener Eiskaffee „gemixt“ 1 4 8 9 11 Vanilleeis und Sahne	5,00€
„Du Früchtchen“ F 1 Becher mit Maracuja-, Mandarinen- und Cassiseis dazu reichlich Obst	8,00€
„Taube-Nuss“ F 1 4 9 11 Becher mit Keks-, Rum-Traube und Erdnuss-Toffeeeis dazu Baileys und Sahne	7,00€
„Joghurette“ 1 4 9 11 Becher mit Joghurt-Sanddorn- und Limettenkucheneis dazu marinierte Heidelbeeren und Sahne	7,00€

Unser Eis in deiner Waffel 1 4 9

Kugel 1,50€

Unsere Eis- und Sorbetsorten kommen aus der Eismanufaktur „Florida“ aus Berlin und werden CO₂-frei hergestellt.

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoff
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere