

# een betten Tüddelkram...



## Suppen

<b>Usedomer Fischsuppe mit Aioli</b> 2 3 5 12 mit Wurzelgemüse, Ostseefisch und Garnelen	8,50€
<b>Soljanka „Forsthaus Art“</b> 5 4 9 mit gebratenen Pilzen und Sauerrahm	6,50€
<b>Bärlauchsüppchen</b> 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

<b>Ochse und Kuh</b> 5 12 Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Rucola	8,00€
<b>Matjestatar</b> 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

# Dit un Dat...



## PASTA

Unsere abwechslungsreichen **Tagliatelle** <sup>4 19</sup>  
für **12,00€**

Bitte erfragen Sie die heutigen Zutaten.

## Wilde Salate...

**Feldsalat mit Nüssen** <sup>11 8 5</sup> **7,00€**  
dazu mit Orange marinierter Chicoree

**Avokado-Tomatensalat mit Rucola** <sup>9 5 11 12</sup> **9,00€**  
dazu Koriander, Chilli, Tamarinde und Buchweizen

## Vegetarisch...

**Spätzlepfanne** <sup>4</sup> **12,00€**  
mit buntem Gemüse, Champignons und Kräutersoße

**Polenta mit Gemüse der Saison und Parmesan überbacken** <sup>5 4 8</sup> **14,00€**  
dazu einen Basilikumpesto

## Brotzeit...

**Wildplatte** <sup>4 9 12</sup> **14,00€**  
Deftige Wildwurst und Schinkenauswahl  
mit Gewürzgurke, Preiselbeeren, Butter und Brot vom Hausbäcker

**Käseteller** <sup>1 4 9 11</sup> **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 Pott un Pann...



**Rumpsteak mit Rotweinbutter** 4 5 9 12 22,50€  
dazu Bohnen in Bacon gehüllt  
und gebackene Kräuterkartoffeln

**Kalbsschnitzel Wiener Art** 14 5 9 23,50€  
dazu Spargel mit Sauce Hollandaise  
und Petersilienkartoffeln

**Medaillons vom Groß Ernsthofener Hühnchen** 5 9 14 17,50€  
auf Ratatouillegemüse  
mit Polenta

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

**Gebratenes Dorschfilet** 14 5 9 17,50€  
auf Bandnudeln in Tomaten-Knoblauchsoße  
mit gratiniertem Mozzarella und Basilikumpesto

**Gebratenes Zanderfilet** 4 5 9 20,50€  
auf Spargelragout mit Estragon  
und Petersilienkartoffeln

**Lachsfilet nach Strindberg Art** 13 4 5 9 19,50€  
dazu Bratkartoffeln mit Bacon  
und bunter Frühlingssalat

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...



**Wildschweintrücker rosa gebraten** <sup>9 4 B</sup> 10,00€  
kalt aufgeschnitten an einem Frühlingssalat  
mit Preiselbeerdip

**„Wildcr Burger“** <sup>4 5 9</sup> 11,00€  
mit nussiger Mayonnaise, Wildcrkräutersalat  
und fruchtigem Zwiebelrelish

**Portion Süsskartoffel Pommcs frites** 4,00€



**Geschmorte Wildschweinkeule** <sup>5 11 9 1</sup> 23,50€  
dazu Spargel mit Sauce Hollandaise  
und Kartoffelkroketten

**Hirschgulasch** <sup>5 4 1 9</sup> 19,00€  
dazu Apfelrotkohl  
und gebratene Serviettenknödel

**Medaillon vom Rothirschrückcn** <sup>4 5 9</sup> 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

# Kinner´s, Kinner´s...

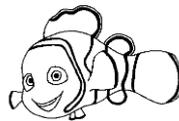
**Kleckerburg** <sup>4 9</sup>  
mit Ketchup und Mayo



4,50€

**Nemo** <sup>1 4 5 9</sup>

3 kleine hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelpüree



5,80€

**Susi und Strolch** <sup>1 5 9</sup>

Nudeln mit Tomatensauce und kleinen Nürnberger Würstchen



5,50€

**Donald Duck** <sup>1 5 9</sup>

kleines Schweineschnitzel  
mit frischem Gemüse und Pommes Frites



6,80€

**Drei Kartoffelpuffer** <sup>B1 4 9</sup>

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...



<b>Getoasteter Bananenkuchen</b> 4 9 1 mit einer Haselnusscreme, Vanilleeis und Himbeerkompott	8,00€
<b>Mousse von der Lakritze</b> 14 9 11 mit Waldmeistersorbet auf einem Erdbeer-Rhabarbersalat und Lavendelsirup	9,00€
<b>Fruchtiges Sorbet mit Prosecco</b> bitte erfragen sie die aktuellen Sorbets	4,00€
<b>Wiener Eiskaffee „gemixt“</b> 1 4 8 9 11 Vanilleeis und Sahne	5,00€
<b>„Du Früchtchen“</b> F 1 Becher mit Maracuja-, Mandarinen- und Cassiseis dazu reichlich Obst	8,00€
<b>„Taube-Nuss“</b> F 1 4 9 11 Becher mit Keks-, Rum-Traube und Erdnuss-Toffeeeis dazu Baileys und Sahne	7,00€
<b>„Joghurette“</b> 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 CO<sub>2</sub>-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