

# Unsere Hauptgerichte ab Ostern

(ab 12.00 Uhr)

*Süßkartoffel-Kohlrabi Suppe, Seafood-Spieß*<sup>b,h,g</sup> 17,50 €  
Süßkartoffel, Kohlrabi, Argentinische Rotgarnele, Jacobsmuschel

*„Bunte Möhren“ Gemüse-Pilz Gratin (veget.)*<sup>a,g,h</sup> 19,50 €  
Dreierlei Möhren, Grüner Spargel, Austernsaitlinge, Käse,  
Kichererbsen, Sahne, Zwiebel, dazu ein Salat und Kräuterbaguette

*Gebratene Blutwurst aus der „Manufaktur“*<sup>h,24,j</sup> 20,50 €  
Blutwurst, Kartoffelpüree, Erbspüree, Apfelpüree mit Calvados

*Zweierlei Lamm mit Bohnen und Minzsauce* 24.50 €  
Lammkotelett und Lammkeule, kleine grüne Bohnen, kleine  
Kartoffeln, Minzsauce

*Frankfurter Grüne Sauce mit pochiertem Ei*<sup>c</sup> 18,00 €  
Sauce aus den sieben Kräutern, zwei pochierte Eier, Kartoffeln,  
Extra: Italienischer Kräuterschinken 3,50 €

*Müritz-Saibling mit Bärlauch-Kartoffelpüree*<sup>c,d,g</sup> 25,00 €  
Ganzer gegrillter Saibling, Bärlauch-Kartoffelpüree,  
dazu Salat mit Gurke, Tomate, Ei, Bärlauch, Schmand

--- Und für zwei oder drei (!) hungrige Fleischliebhaber----

*Dry aged T-Bone-Porterhouse Steak (ca 1,1KG)*<sup>j</sup> 66,00 €  
Auf der Schieferplatte mit Bärlauchbutter, Saucen  
und wahlweise grossen Fritten oder Salat

*Unser Lamm- und Rindfleisch kommt ausschliesslich von artgerecht gehaltenen und  
natürlich ernährten Tieren. Der Fisch kommt von den Müritz-Fischern  
Das meiste Gemüse kommen aus Werder, direkt vom Bauern  
Die Blutwurst kommt aus der Blutwurst-Manufaktur am Richardplatz*