

Vorspeisen

Frühlingsfrischer Salatteller mit Croutons und Bines Dressing	8 €
Dazu schmecken: marinierte Fetawürfel	3 €
Räucherlachsrischen an einer Rösti-Ecke mit angemachtem Wakamesalat und Honig-Senf-Dip	9 €
Hafer-Dinkel-Pfannkuchen mit Avocado-creme, dazu ein kleiner Salat, mit Sprossen aus eigener Zucht	9 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu getoastetes Brot	9 €

*Ich möchte einfach nicht auf mein Leben zurückblicken und mir denken:
„Das hätte ich essen können!“*

Zu unseren Vorspeisen und Suppen reichen wir
hausgebackenes Brot oder ofenfrisches Baguette.

Suppen

Cremiges Bärlauchsüppchen mit knusprigen Croutons	8 €
Süppchen des Tages	8 €
Eintopf des Tages	9 €

*>> Zufriedenheit ist das Salz in der Suppe der Glücklichen. <<
Ernst Festl*

Fisch

Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln und Zitronenbutter	21 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Frühlingsgemüse, dazu Kartoffelstampf	21 €

*>> Das Wichtigste beim Angeln sind lange Arme,
damit man zeigen kann, wie groß der Fisch war. <<*

Vegetarisch

Junge Drillinge mit Kräuterquark, Leinöl und Salatbeilage	16 €
Kleines Kräuteromelette gefüllt mit Feta und Oliven, dazu hausgemachtes Olivenpesto und eine kleine Salatbeilage	14 €
Hausgemachte Gemüsebällchen mit würzigem Ratatouille und Kräuterreis	16 €
Gutshof-Stulle Hausgebackenes Malzi – ein Malzbrot vom Sauerteig Edoard, gebacken mit selbstgemahlenem Bio-Roggenvollkornmehl aus der Nordheide; mit Malzbier, Zuckerrübensirup, Wasser und Salz nach 16 Stunden Zeit und Liebe. Darauf etwas Avocadocreme, Tomate, Käse, Salat und zwei Spiegeleier.	11 €

*>> Man kann nicht gut denken, gut lieben,
gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat. <<
Virginia Woolf*

Fleisch

*>> Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks. <<
 George Auguste Escoffier*

Mit Frischkäse gefülltes Hähnchenbrustfilet, 21 €
 dazu ein Frühlingsgemüse und Kartoffelstampf

Bärlauch-Schnitzel 21 €
 Paniertes Schnitzel vom Schwein
 gefüllt mit frischem Bärlauch und Käse,
 dazu Bratkartoffeln und hausgemachter Rohkostsalat

Aus den umliegenden Wäldern:

Wildschweinbraten in Wacholder geschmort, 22 €
 dazu Frühlingsgemüse und Kartoffelstampf

Deftige Buletten vom Wildschwein 22 €
 mit Ofengemüse und jungen Kartoffeln

Hausmannskost:

Ingos Sauerfleisch 16 €
 mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

Bauernfrühstück mit Salatbeilage und Gewürzgurke 16 €
 - Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegetarisch zu! -

*>> Das ist übrigens kein dicker Bauch:
 Das ist ein Feinkostgewölbe. <<*

Dessert – der geliebte i-Punkt

*>>Aufhören zu Essen, wenn man satt ist...
 Nie gehört. Klingt erfunden.<<*

Bines Mecklenburger Brotpudding Karamellierter Pumpernickel mit Schokolade, Kirschen und Sahne	9 €
Zitronen-Sauerrahm-Mousse an einem roten Fruchtsößchen	7 €
Eis und Heiß, das ist Vorfreude auf 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	9 €
Schwedeneisbecher 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und Eierlikör, dazu Sahne	9 €

>>Erst esse ich meins. Dann teilen wir uns deins.<<

Süße Spezialität des Hauses

Gebackenes Eis Vanilleeis in einer warmen Kokos-Mandelhülle auf beeriger Grütze, garniert mit frischen Früchten	11 €
---	------

Unsere Eissorten

je Kugel – 2,5 €

Vanille
Schokolade
Erdbeer

Sorbet

je Kugel – 3 €