

## **Vorspeise:**

Herbstlicher Salat mit gebackenen Hähnchenstreifen in Kürbiskern-Vinaigrette  
(f)

8,50 €

Gebackene Austernpilze mit Knoblauch-Mayonnaise-Dip an Salatbouquet  
(c,d,h,f)

8,90 €

Carpaccio an Rosmarin-Zwiebel-Marmelade dazu ein kleiner Beilagensalat  
(f,k,n)

10,50 €

## **Suppen:**

Kürbiscremesüppchen mit Curry und Ingwer  
(a,d,g,i,n,3)

5,90 €

Wildsuppe mit Einlage und Sauerrahm  
(f,d)

6,40 €

Kartoffel-Lauch-Suppe mit geröstetem Speck  
(d)

5,20 €

## **Vegetarische Gerichte:**

Herbstlicher Gemüseteller in Rote-Beete-Schaum an gerösteten Kürbiskernen  
und Kräuterkartoffeln (n,j,d)

10,80 €

## **Veganes Gericht:**

Gebratene Pilze der Saison an Rosinen-Linsen-Chutney dazu  
Rosmarinkartoffeln (f,j,n)

11,40 €

*Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Bedienung*

## **Fleischgerichte:**

Geschmorte Gänsekeule an Speckrosenkohl in Preiselbeersöße dazu  
Mecklenburger Knödel „Polonaise“ (c,h,d,4) 16,90 €

Rosa gebratenes Schweinefilet auf Waldpilzragout nach Marktangebot in  
Wildkräutercreme dazu Mohn-Tagliatelle (d,c,f) 18,80 €

Marinierte Buttermilchkaninchenkeule an herbstlichem Gemüse in Estragon-  
Senfsoße dazu Süßkartoffelpüree (d,n,a) 17,80 €

Rinderfiletsteak an marinierten Kirschtomaten und Hokkaidospalten in Portwein  
Zwiebelsoße dazu Rosmarinkartoffeln (f,d,4) 25,60 €

## **Unser Klassiker für 2:**

Châteaubriand, für Sie am Tisch tranchiert, mit zweierlei Saucen und  
Gemüse der Saison, dazu wahlweise Gnocchi, Butterkartoffeln oder  
Polenta-Plätzchen  
(c,d,f,h,n)

**pro Person** 36,00 €

*Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Bedienung*

## Fischgerichte:

Gebratenes Zanderfilet auf Rote-Bete-Gemüse in Sauerrahmsoße, dazu  
Tagliatelle (d,c) 17,20 €

Steinbeißerfilet unter Champignon-Walnuss-Kräuterkruste auf karamellisierten  
Pastinaken und Zwiebelmarmelade dazu Pestokartoffeln (h,a,,n,c) 19,80 €

Lachsfilet im Kürbiskernmantel an saisonalem Gemüse in Rieslingsoße dazu  
Kräuterreis (f,d,j,h,a,n,c) 16,40 €

Kalte Heringsvariation "Alter Speicher", serviert in  
verschiedenen Marinaden und Variationen,  
dazu hausgebackenes Brot und Butter  
(1,7,a,d,h,n,f,g) 14,20 €

*Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Bedienung*

## Steakkarte

Unsere Küche bereitet ein Steak von 200g zu, welches Sie nach Ihrem Geschmack mit ausgesuchten Saltini- Salzen vollenden. Als Beilage reichen wir einen knackigen Salat nach Marktangebot und hausgebackenes Brot.

Desweiteren haben Sie die Wahl zwischen: Kräuterbutter, Grand Marnier-, Hugo-, Be Chill- oder Whisky- Pfefferbutter.

<b>Steinbeißer</b>	<b>21,20 €</b>
<b>Wildschweinrückensteak</b>	<b>23,40 €</b>
<b>Rinderfiletsteak</b>	<b>26,90 €</b>
<b>Lachsfilet</b>	<b>18,60 €</b>

### **Unsere Saltini- Salz Empfehlung:**

**Chili, Curry, Knoblauch, Kräuter und Natursalz Himalaya**

(d,f,4,g,a,7,c)

(unsere köstlichen Salze können Sie bei uns mit und ohne Mühle käuflich erwerben:  
Dose: 9,90€/ Salzmühle inklusive Salz: 19,90€)

*Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Bedienung*

## Dessertkarte:

"Alter Speicher Käseauswahl" (d,g,c)	kleine Platte etwas mehr	8,50 € 10,80 €
Haselnussparfait an warmen Zimt-Zwetschgen (d,h,f,j)		6,90 €
Gebacker Apfel mit Crumble an Latte Macchiato-Creme (c,d,h)		6,40 €
Schoko-Kirsch-Trifle im Glas (d,f)		7,20 €

## Eisbecher:

### **Sanddorneisbecher**

Vanille und Joghurteis mit Sanddornlikör überzogen und Sahne (1,2,4,7,d)  
€ 6,50

### **Schwedeneisbecher**

Cremiges Vanilleeis mit Apfelmus, garniert mit Eierlikör und Sahne  
(b,c,d,h,i,j,1,7,4) 6,50 €

### **Gemischtes Eis**

3 Kugeln Eis mit Sahne 5,50 €

### **Eis und Heiß**

Bourbon- Vanille- Eis mit heißen Früchten der Saison  
(b,c,d,h,i,g,4) 6,00 €

### **Knuspernuss**

Walnuss-, Nuss-Nougat- und Pistazieneis mit Haselnusskrokant, dazu weiße Schokoladensoße und Sahne  
(c,d,h,b,j,i,k,4) 7,50 €

### **Herbstraum**

Erdbeer- und Vanille-Eiscreme, mit Joghurt-Früchten, Sahne und Schokoladensoße  
(b,c,h,j,d,7,4) 6,80 €

Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Bedienung

# Flammkuchen.....

## Saisonaler Flammkuchen

„Herbstlich“  
Pilze nach Marktangebot, Kürbisspalten,  
Wildstreifen, Walnussplitter,  
Preiselbeergelee  
(c,d,j,4)

11,80 €

## Klassisch nach Elsässer Art

Flammkuchen mit Crème Fraîche,  
Speck und Zwiebeln  
(c,d,n)

8,80 €

zusätzlich mit Käse überbacken

10,50€

## Normandie

Flammkuchen belegt mit Apfel und  
Kochschinken, mit Brie überbacken  
(c,d)

9,80 €

## Karibisch

Flammkuchen belegt mit Ananas, Lauch,  
Garnelen und Käse  
(c,d,e)

11,00 €

## Mediterran- Vegetarisch

Flammkuchen belegt mit Gemüse,  
Schafskäse und Rosmarin  
(c,d)

9,20 €

## Maritim

Flammkuchen belegt mit Lachsstreifen  
und Spinat, mit Käse überbacken

(c,d)

13,50 €

## Mecklenburger Flammkuchen

Flammkuchen belegt mit Mettwurst und  
Gewürzgurken,  
mit Käse überbacken

(c,d,2)

10,20€

## Die Süßen (als halbe Portion)

Flammkuchen belegt mit Apfel,  
Zimt und Zucker

(c,d,4)

5,90€

Flammkuchen belegt mit Birne und  
Preiselbeere

(c,d,4)

5,90 €

Änderungen vorbehalten!

Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Bedienung

# Wildgerichte:

Rehschnitzel in Knusperpanade an Kürbis-Chutney dazu Mohntagliatelle  
(d,c,h,n,j)

19,40 €

Wildgulasch nach Marktangebot an Speckrosekohl und gebratenen Pilzen dazu  
Pesto- Tagliatelle (c,j,d)

16,90 €

Herbstlich gefüllte Wildschweinroulade, an marinierten Kürbisspalten, in  
Preiselbeerjus, dazu Röstzwiebel-Kartoffelstampf (d,c,4)

17,90 €

Sauer eingelegter Rehbraten, an saisonalem Gemüse, in Rosinensoße, dazu  
Kräuterkartoffeln (d,c,h,n,j)

18,60 €

*Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Bedienung*

## Erläuterung zu den Allergenen

- 1 Farbstoff
  - 2 Konservierungsstoffe
  - 3 Geschmacksverstärker
  - 4 Süßungsmittel/ mit einer Zuckerart
  - 7 Antioxidationsmittel
  - 8 Phosphat
  - 13 Geschwefelt
  - 14 Nitrit/Pökelsalz
- 
- a Senf
  - b Erdnüsse/ -erzeugnisse
  - c Gluten
  - d Laktose
  - e Krebstiere/ -erzeugnisse
  - f Schwefeldioxid/ Sulfite
  - g Lupine/ -erzeugnisse
  - h Eier/ -erzeugnisse
  - i Soja/ -erzeugnisse
  - j Schalenfrüchte/ Nüsse
  - k Sesam/ auch Spuren von Sesam
  - m Weichtiere/ Schnecken- Erzeugnisse usw.
  - n Sellerie/ -erzeugnisse