

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.

Steinbeißer	21,20 €
Wildschweinrückensteak	23,40 €
Rinderfiletsteak	26,90 €
Lachsfilet	18,60 €

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