

UNSERER WERTEN KUNDSCHAFT ZUR INFORMATION

Liebe Gäste

da in unserer Küche mit sehr vielen Nahrungsmitteln gearbeitet wird kann bei keinem Gericht eine Kreuzkontermination mit Allergenen Stoffen ausgeschlossen werden. Kennzeichnungspflichtige Allergene sind:

Gluten, Schalenfrüchte, Krustentiere, Sellerie, Ei, Sesam, Senf, Fisch, Erdnüsse, Lupine, Sojabohne, Weichtiere, Laktose, Schwefeldioxid und Sulfite

Sollten Sie Unverträglichkeiten haben sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an

Um Ihnen die Auswahl der Gericht etwas zu vereinfachen haben wir die Speisen für Sie bildlich dargestellt. Hierbei handelt es sich um Beispielbilder. Es kann zu Abweichungen in der Gestaltung kommen!

Einen besonderen Hinweis möchten wir noch zu unserem Rumpsteak geben. Jeder mit dem Fleischmesser etwas Geübte kann Ihnen aus so ziemlich jedem größeren Stück des Rindes ein „Rumpsteak“ schneiden. Dies ist leider hin und wieder bei einigen wenigen Kollegen zu beobachten. Das beste Erkennungsmerkmal ist der Fettdeckel des Rückenstranges. Wir lassen einen Teil des Fettdeckels am Rumpsteak. Aus zwei Gründen: zum einen können Sie sich so sicher sein dass Sie auch ein hochwertiges Stück des Rindes auf dem Teller haben, und zum zweiten gibt das Fett dem Fleisch beim garen einen wunderbaren Geschmack. Die Steaks sind auf ca 200g geschnitten zzgl. Fettdeckel, also ganz egal wie viel Fett nun bei jedem einzelnen Rumpsteak dran ist, Sie zahlen nur für die 200 g Fleisch. Wer mag kann das Fett verzehren, wer nicht der lässt es einfach drauf. Die Sehne die zwischen Fleisch und Fettdeckel verläuft ist jedenfalls nicht zum Verzehr geeignet! Wenn Sie es trotzdem versuchen und darauf rumschneiden, erzählen Sie uns bitte nicht dass das Fleisch zäh ist...

Wir wünschen guten Appetit!

VORSPEISEN

101 Soljanka 
der Klassiker, mit Jagdwurst und verschiedenem Gemüse,
saurer Sahne und (Baguett = glutenhaltig) **6,95 €**

102 Wildkraftbrühe  
mit Wildhackfleischleinlage, Wurzelgemüse und
(Baguett = glutenhaltig) **6,95 €**

103 Paprikasüppchen mit Basilikumschaum   
gelbe und rote Paprika, dezent mit Knoblauch verfeinert,
Soja-Sahneersatz aus nachhaltiger Landwirtschaft,
(Baguett = glutenhaltig) **6,95 €**

104 Zander und Strasener Forelle gebraten **10,95 €**
auf sonnengereiften Tomaten, Kräuter-Knoblauch-Dip
und Baguett

105 Canapes vom hausgemachtem Hirschschinken
Senfbutterm, Ruccolapesto, Walnuss **8,95 €**

106 Wildes Würzfleisch 
gemischt vom Dam-, Reh-, und Schwarzwild,
pikant, mit Käse überbacken dazu
(Baguett = glutenhaltig) **8,95 €**

107 kleine Salatvariation 
mit unserem Rote-Beete-Hausdressing **7,75 €**



SALATE

- 110** Große Salatvariation Solo  **12,90 €**
 wahlweise mit unserem Hausdressing oder Essig/Öl
 und (Baguett = glutenhaltig)
dazu
- 111** gebratenem Rumpsteak (mit Fettdeckel) **30,90 €**
112 gebratenen Scampis **24,90 €**
113 gebratener Hähnchenbrust **18,90 €**



REGIONALER FISCH

Unsere Forellen kommen täglich frisch aus der Forellenzucht direkt neben an. Diese ist eine der letzten Fischzuchten der Region welche noch mit Seewasser gespeist wird. Die Forellen schwimmen somit im Wasser des Pälitzsees

- 120** gebratenes Forellenfilet
 Zweierlei gegarter Lauch mit in Aprikose-Ingwer-Marinade geschwenkter Cherrytomate und gebutterten Kartoffeln **23,90 €**
- 121** Zanderfilet in Sesampanade
 auf Honig-Senf-Soße, Gemüse und Reis **24,90 €**
- 122** im Ganzen gebratene Forelle
 mit zerlassener Butter, Zitrone und Salzkartoffeln **20,90 €**
- 123** Strasener Bratforelle „sauer“ (kalt)
 mit Kartoffel-Gurken-Salat und Kräuterschmand **20,90 €**



WARUM SIE BEI UNS UNBEDINGT WILDBRET ESSEN SOLLTEN

Wildbret, das Fleisch vom Wild, ist gesund: Die Qualitäten liegen in seinen vitamin- und nährstoffreichen, sowie cholesterin- und fettarmen Eigenschaften. Es ist zudem reich an essentiellen Omega-3-Fettsäuren. Ein Stoff, den der Körper selbst nicht herstellen, aber dennoch gut gebrauchen kann. Sonst findet man diesen nur in Lachs.

Das hier verarbeitete Wildbret stammt überwiegend aus den eigenen Strasener und Wesenberger Revieren. Regionaler geht einfach nicht.

Auch wenn Wildbret leider nicht als „BIO“ zertifizierbar ist, biologischer als diese FREILANDHALTUNG geht auch nicht.

Ich garantiere das bei uns nur absolut weidgerecht erlegte Stücken unter peniblen hygienischen Bedingungen verarbeitet werden, um Ihnen die bestmögliche Qualität aus diesem wunderbaren Nahrungsmittel zu servieren.



**Regionale
Wildspezialitäten
aus der
Kleinseenplatte**

VON UMLIEGENDEN WÄLDERN, WIESEN UND FELDERN

Wildererfrühstück

24,50 €



- 130** Wildschnitzel in Haselnusspanade, Johannisbeer-Dip, frische Wald und Wiesenpilze, Bratkartoffeln und Salatbukett

Wildburger

18,15 €



- 131** feinstes gemischtes Hackfleisch, Gewürzgurke, rote Zwiebel, schwarze Nüße und Salat dazu Kartoffelchips

Wildgulasch



21,25 €



- 132** gemischter Gulasch mit Rotwein und Waldpilzen verfeinert, Rotkohl und Salzkartoffeln

Wildsauerfleisch (kalt)



19,95 €



- 133** mit marinierten Zwiebelringen, Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

Medaillons vom Hirschrücken -medium-

30,90 €



- 134** mit frischen Wald- und Wiesenpilzen, Cognac-Pfeffer-Sauce und Kroketten

Wildragout „Stroganoff“

22,15 €



- 135** gemischtes Ragout mit Dijonsensauce, Champignons, rote Beete und Spaghetti

Wildschweinsteak au four



25,95 €



- 136** mit wildem Würzfleisch und Käse überbacken, Brokkoli und Kartoffelschips



WURSTSPEZIALITÄTEN



Edelschimmel-Wildsalami 60 Tage luftgetrocknet

Hirschschinken

Wildeberwurst im Glas

ZUM MITNEHMEN

NUDELGERICHTE

Spaghetti Wildbolognese



LACTOSE FREE

140 gemischtes Hackfleisch in Tomatensauce

17,90 €



Nudeln Scampi



LACTOSE FREE

141 Spaghetti mit Orangen-Creme-Sauce, Kirschtomaten und Ruccola

25,95 €



VEGGI & VEGAN

Hirtenpfanne

Nudeln mit verschiedenem Gemüse und Käse

14,95 €



überbackene Paprikaschoten

gefüllt mit scharfen Zartweizen, Mandelsplitter, Fetakäse und frischen Kräutern. dazu Ruccola und karamellisierten Erdnüssen

151

14,95 €



Nudeln Ruccola



LACTOSE FREE

152 Spaghetti, Orangen-creme-sauce mit Soja-Sahneersatz aus nachhaltiger Landwirtschaft, Kirschtomaten und Ruccola

13,95 €



vegane Paprikaschoten



GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

153 gefüllt mit Reis-Gemüse-Mix, dazu Ruccola und karamellisierten Erdnüssen und Sojasauce

12,95 €



vegane Burger



154 Patti aus Haferflocken und Gemüse, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln dazu Kartoffelchips

13,95 €



KLASSIKER

160 Schweineschnitzel Weidmann
aus dem Rücken, mit Kräuterrahmpilzen
und Kartoffelchips

19,90 €



161 gebratene Hähnchenbrust
mit Brokkoli und Käse überbacken
dazu Krokette

20,50€



162 Rumpsteak - sous vide gegart -
mit Apfel-Zwiebel-Gemüse, Kräuterbutter
und Bratkartoffeln

30,90 €



UNSERE WILDSPEZIALITÄTEN AUCH ZU HAUSE GENIESSEN

170

WILDKOCHBOX.DE		 WILDKOCHBOX.DE natürlich lecker	ENSPRICHT	HERSTELLER
Nährwerte pro 100 g Brennwert 392 kJ 93 kcal Fett 3,1 g davon gesättigte Fettsäuren 1,1 g Kohlenhydrate 0,7 g davon Zucker 0,7 g Eiweiß 15,0 g Ballaststoffe 0,4 g Salz 1,2 g	1 Portion INHALT 350 g (Fleisch 180g)		 „ZUM LÖWEN“ GdL & Rene Tölgner GdL, Schlossengasse 11 17255 Wesenberg / Mecklenburgische Küstenempforte	

WILD^{es}SAUERFLEISCH

vom Dam- und Schwarzwild,
ideal zu deftigen Bratkartoffeln
und Remoulade



171

WILDKOCHBOX.DE		 WILDKOCHBOX.DE natürlich lecker	ENSPRICHT	HERSTELLER
Nährwerte pro 100 g Brennwert 525 kJ 125 kcal Fett 5,8 g davon gesättigte Fettsäuren 2,1 g Kohlenhydrate 3,1 g davon Zucker 3,1 g Eiweiß 14,0 g Ballaststoffe 1,7 g Salz 1,1 g	2 Portionen INHALT 360 Gramm		 „ZUM LÖWEN“ GdL & Rene Tölgner GdL, Schlossengasse 11 17255 Wesenberg / Mecklenburgische Küstenempforte	

WILDBOLOGNESE

aus bestem Hackfleisch von Schwarz-
und Damwild, sonnengereiften Tomaten,
mit ausgewählten Kräutern verfeinert



172

WILDKOCHBOX.DE		 WILDKOCHBOX.DE natürlich lecker	ENSPRICHT	HERSTELLER
Nährwerte pro 100 g Brennwert 499 kJ 119 kcal Fett 5,5 g davon gesättigte Fettsäuren 2,9 g Kohlenhydrate 2,1 g davon Zucker 2,1 g Eiweiß 14,0 g Ballaststoffe 1,5 g Salz 1,2 g	1 Portion INHALT 350 Gramm Fleischanteil 150g		 „ZUM LÖWEN“ GdL & Rene Tölgner GdL, Schlossengasse 11 17255 Wesenberg / Mecklenburgische Küstenempforte	

Wildgulasch

vom Dam- und Schwarzwild
mit Steinpilzen

