

# WEINWIRTSCHAFT

## Vorspeisen.

### Sashimi vom Rind

In asiatischer Marinade  
auf Linsen-Mango Salat und pikanter  
Avocado A(Weizen),F,H,I,L,11

**13,50 €**

### Räucherlachs-Rösti

Knuspriger Kartoffel-Rösti mit  
hausgebeiztem Lachs, frischem Meerrettich,  
Salat und Gurken-Dill-Creme A(Weizen),G,D,16

**9,90 €**

### Karamellisierter Ziegenkäse

mit Aprikosen-Honig überbacken auf  
Feldsalat, gegrilltem grünem Spargel  
und Cashewnüsse A(Weizen),H,F,G,16

**12,90 €**



### Himmel & Erde

Gebratene Landblutwurst auf  
Kartoffelstampf mit geschmorten Portwein-  
Äpfeln und Röstzwiebeln A(Weizen),I,J,G,2,16

**8,90 €**

## Aus dem Garten.

### Großer Salat "Weinwirtschaft"

Salat von Rucola, Feldsalat,  
Eisberg, Radicchio, Römersalat mit  
knackigem Gartengemüse, Croutons  
und Hausdressing A(Weizen),I,J,3,4,8

**9,90 €**



### Wählen Sie dazu:

Honig Ziegenfrischkäse-Crumbles G,H,16

**5,00 €**

Marinierte Hähnchen-Spieße A(Weizen),G,I,16

**5,00 €**

Gebratene Knoblauch-Garnelen B,K,16

**7,00 €**

**Dressings:** Sanddorn-Grapefruit-Dressing  
oder Essig & Öl

### Unsere Weinempfehlung

2015/17

Sauvignon Blanc Coastal,  
Constantia Valley, Buitenverwachting,  
Südafrika, Kapstadt

0,75 | **26,00 €**

0,2 | **7,60 €**

# WEINWIRTSCHAFT

## Suppe.

### Selliner Fischtopf

Tomatisierte Fischsuppe mit gebratenen Fischwürfeln, Wurzelgemüse und Limetten-Sahne A(Weizen),B,D,G,I,16

7,90 €

### Französische Zwiebelsuppe

mit Crème fraîche Haube und Bacon-Grissini A(Weizen),G,I,2,16

6,90 €

### Birnen-Sellerie Suppe

mit geschmorter Ananas

G,H,I,16

6,90 €



## Vegan & Vegetarisch.

### Unsere Weinempfehlung

2015/16 BIO/ VEGAN

Sauvignon/ Marsanne/ Gernache Gris

Nord-Sud Blanc, Gens et Pierre,

Frankreich

0,75 | 26,50 €

0,2 | 7,60 €

### Basilikum-Bandnudel-Pfanne

in Basilikum-Pesto geschwenkte Bandnudeln mit Kirschtomaten, frischem Rucola, gehobeltem Bergkäse und gerösteten

Cashewkernen A(Weizen),G,H,I,2,16

12,90 €



### Mediterrane Linsenlasagne

Grüne Linsen in einer Balsamico-Tomatensauce, klassisch geschichtet mit Gemüsebolognese und würzigem Käse gratiniert A(Weizen),G,H,F,7,16

14,90 €



### Süßkartoffel Feta Rösti

Gebackene Süßkartoffel-Feta Rösti auf Blattspinat, leichter Curry-Kokos Sauce und Wan-Tan

A(Weizen),C,I,2,16

15,90 €



### Brickteig-Strudel

mit Spinat, geröstetem Tofu und Tomaten-Ingwer-Sugo

A(Weizen),F,I,K

14,90 €



# WEINWIRTSCHAFT

## Fisch.

Unseren „Tagesfang“  
finden Sie auf unserer Angebotstafel.  
Kombinieren Sie Ihr Gericht mit den unten  
aufgeführten Beilagen.

### Sättigungsbeilagen

Kartoffel-Stampf mit Röstzwiebeln A,G,16  
Röstkartoffeln mit Speck I,2,16  
Backkartoffel mit Gurken-Dill-Dip G,I,J,2,16  
Kräuter-Bandnudeln A(Weizen),G,I,16  
Knoblauch-Brot A(Weizen),G,3,16  
**3,50 € pro Beilage**

### Gemüsebeilagen

Rahmwirsing G,16  
Mandel-Brokkoli H,G,16  
Blattspinat G,I,16  
karamellisiertes Kraut I,11  
Saison Gemüse  
Blattsalat mit Hausdressing A,I,J,3,4,8  
**3,90 € pro Beilage**

### Eingelegte Matjesfilets „Mecklenburger Art“

mit roten Zwiebeln, kleinem Salat, Gurken-  
Dill-Creme und Röstkartoffeln D,G,2,8,16  
**13,90 €**

### Kabeljau mit Kartoffel-Blutwurst Kruste

Gebackenes Filet vom Kabeljau mit  
Kartoffel-Blutwurst Kruste, karamellisiertem  
Kraut und leichter Weißweinsauce  
A(Weizen),D,G,I,J,2,16  
**17,90 €**

### Lachsfilet gedünstet

In Zitronengras und schwarzem Sesam  
gedämpftes Lachsfilet auf  
Kokos-Blattspinat, geschmorten  
Tomaten und Weißburgunder-Sauce  
D,G,I,J,K,4,16  
**17,90 €**



### Unsere Weinempfehlung 2015/16

Airén, Ercavio Blanco,  
Más que vinos, Castilla,  
Spanien

3,00 | **99,00 €**  
0,2 | **6,60 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive  
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

# WEINWIRTSCHAFT

## Fleisch.

### **Flank Steak 200 g „US Prime Beef “**

Mit geschwenktem Saison Gemüse,  
kleinem Salat,  
Kräuter-Knoblauch-Dip und  
Portweinsauce A(Weizen),G,J,I,3,4,8,16

**27,90 €**



### **Ochsenbäckchen**

In Merlot zart geschmorte Ochsenbäckchen  
mit Rahmwirsing und Speck-Trauben-

Kartoffelstampf

A(Weizen),C,G,F,I,J,K,7,16

**23,90 €**

### **Unsere Weinempfehlung**

2016 inkl. App

Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz

19 Crimes Red Blend,

Australien - South Australia

0,75 l **32,00 €**

0,2 l **9,00 €**

### **Brust vom Perlhuhn**

gefüllt mit Mozzarella und Basilikum-Pesto  
auf geschmorten Kirschtomaten, Kräuter-  
Bandnudeln und Portweinsauce

A(Weizen),G,J,H,7,16

**18,90 €**

### **Gebratene Geflügel-Leber**

mit glasierten Weintrauben, roten Zwiebeln,  
Frühlingslauch, Kartoffel-Stampf und

Rotwein-Honig-Sauce

A(Weizen),G,I,J,16

**14,90 €**

### **Knuspriges Kalbschnitzel**

in Nuss-Butter gebraten mit glasierten  
Zuckerschoten und Röstkartoffeln

A(Weizen),C,G,I,J,2,16

**21,90 €**

## Flammkuchen.

### **„Aus dem Meer“**

Gebackener Flammkuchen mit  
Crème fraîche, Räucherlachs, roten  
Zwiebeln, frischem Rucola und Honig-  
Senfsauce A(Weizen),D,G, J,2,5,16

**14,50€**

### **Unser Klassiker**

Gebackener Flammkuchen mit Crème  
fraîche, Landschinken, roten Zwiebeln,  
frischem Rucola und gehobeltem Bergkäse

A(Weizen),G,J,2,5,16

**12,90 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive  
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

# WEINWIRTSCHAFT

Selliner Auszeit.

Wurst und Käse Spezialitäten dazu  
Landbutter, Schmalz, Trauben, geschmorte  
Zwiebeln und gebackenem Hausbrot  
A(Roggen, Gerste, Weizen),G,H,I,J,L,2,5,8,16  
**16,90 €**

## Das geht runter wie Öl?

Das mehrfach prämierte und im besonders  
schonenden Kaltpressverfahren gewonnene  
Rügener Rapsöl bekommen Sie auch zum  
Mitnahmepreis von **5,90 €** pro Flasche

## Brotal gut!

Unser hauseigenes Brot von unserem  
Partner ARYZTA, bekommen Sie auch zum  
Mitnahmepreis von **4,00 €** pro Leib

Süßes.

## Apfel-Mandel-Crumble mit Rosinen

an marinierten Waldbeeren und  
einer Kokos Vanille-Sauce

A(Weizen)F,L,1,4

**6,90 €**



## Cheesecake „American Style“

Cremiger Cheesecake mit Knusperboden an  
marinierten Blaubeeren und  
warmer Karamellsauce

A(Weizen,Roggen),C,G,H,16

**7,90 €**

## Lauwarmer Schokoladen Brownie

an gegrillter Ananas und Limetten-Erdbeer-  
Sorbet

A(Weizen),C,G,H,7,16

**6,90 €**

## Süße Tapas

Finden Sie eine Auswahl an süßen Tapas auf  
unserem Tapa Block

## Unsere Weinempfehlung

2015/16 BIO

SÜSSWEIN

Bechheimer Stein Beerenauslese,  
Weingut Dreissigacker, Deutschland,  
Rheinhessen

0,375 | **31,50 €**

5 cl **4,20 €**