

## Feines auf der Tageskarte

---

Küchenaperitif „Ohne“  
Erster Rhabarber Nektar 22  
7,00 €

Tomaten-Chilisuppe  
Königsgarnele  
11,00 €

Klare Fischsuppe „Mann & Fru“  
Safran, Chili  
11,00 €

Ostsee Dorsch  
Spitzkohl, Blutwurst  
Senfsauce, Kartoffelschnee  
29,00 €

Pasta  
Blattspinat  
Tomatenbutter  
16,00 €

Feine Kalbsfleischsülze  
Bärlauchremoulade  
Bratkartoffeln  
19,00 €

Königsberger Kalbs-Klopse  
Schmorgurke  
Karpfen  
22,00 €

## Dessert

---

Mascarpone-Erdbeer  
-Rhabarbergratin  
Eierliköreis  
13,00 €

Crème Brûlée  
Vanilleeis  
11,00 €

Rhabarber-Sorbet  
Belvedere Vodka  
15,00 €

„Lecker Milchreis“  
Zimt & Zucker  
8,00 €

der **KÄSE** LADEN  
à la Mühlenberg Schwerin  
3 fach- Auswahl Rohmilchkäse  
11,00 €  
5 fach- Auswahl Rohmilchkäse  
16,00 €

Liebe Gäste, wir machen Sie gerne darauf aufmerksam, dass  
in allen unseren Speisen, Allergene enthalten sein können.  
Sollten Sie an einer Allergie bzw. Unverträglichkeit leiden,  
lassen Sie es uns bitte wissen. In unserer Landküche werden  
keine Zusatzstoffe verwendet.



# LANDKÜCHE

## Menü „Landküche“ „Mit“

---

Meckl. Spargel-Salat  
Hackerpeter vom  
Gehlsbacher Saibling  
Wachtelei



Kalbsfilet Medaillon  
Bärlauchkruste  
Erbse  
Grieß-Marzipan-Bällchen



Mascarpone-Erdbeer  
-Rhabarbergratin  
Eierliköreis

Preis pro Person  
55,00 €

## Menü „Landküche“ „Ohne“

---

Tomaten-Chilisuppe



Ofen Spargel  
Bärlauch-Drillinge



Mascarpone-Erdbeer  
-Rhabarbergratin  
Eierliköreis

Preis pro Person  
40,00 €

## Spargel „de Weimar“

---

Küchenaperitif „Mit“  
Rieslingsekt, Erdbeere,  
Holunderblüte  
9,00 €

Crèmesuppe von Spargel  
8,00 €

Porchierter Gehlsbacher Saibling  
25,00 €

Kalbsschnitzel  
35,00 €

LWL Schinken  
29,00 €

Das Zitronenlamm/Rücken  
Spargel  
Bärlauchpolenta  
48,50 €

Dazu servieren Wir:  
Neue Kartoffeln u. Spargelveloute

Unsere Empfehlung:  
Zerlassene Butter 4,20 €  
Sauce Hollandaise 5,20 €