

## Aus dem Suppentopf

### *Soljanka*

*Wurstjulienne mit Gurke, Zwiebeln, Paprika, Sauerkraut, saure Sahne und Zitrone*

3,90 EUR

### *Wildsuppe Hubertus*

*mit Wildfleisch und gebratenen Waldzwerge*

4,50 EUR

### *Binzer Fischsuppe*

*tomatisierte Fischsuppe mit reichlich Fisch und Gemüse*

5,50 EUR

## für Zwischendurch und Vorweg

### *Gebäckener Camembert*

*mit Preiselbeersahne und Toast*

6,20 EUR

### *Ragout fin vom Huhn*

*mit Gouda überbacken Toast und Zitrone*

4,90 EUR

### *Pilz Bruschetta*

*mit feinem Kräuterricotta und gebratenen Champignons*

5,50 EUR

*Für eine Beilagenänderung jeglicher Art, berechnen wir 0,50 EUR.*

## Salat-knackig-gesund

### *Feldsalat*

*mariniert mit einer Granatapfelvinaigrette, Buttercroutons und gebratenem Speck*

*5,50 EUR*

### *Bauernsalat*

*bunte Rohkost und Gemüseauswahl mit Oliven, Zwiebeln und eingelegten Schafskäse*

*9,90 EUR*

### *Bunter Ackersalat*

*eine gezupfte Auswahl von Blattsalaten und Gemüse, mit Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust*

*13,20 EUR*

*Wir marinieren unsere Salate mit unserem Hausdressing, Granatapfel-Vinaigrette, oder Zitronenöl. Zu den Salaten reichen wir Toast.*

## Fisch aus Fluss und Meer

### *Rügener Pannfisch*

*gebratenes Dorschfilet mit einer Joghurt-Senfkruste auf knusprigen Bratkartoffeln und einem kleinen Salat*

*kleine Portion 12,50 EUR/ 16,80 EUR*

### *Zanderfilet im Speckmantel*

*an Spitzkohlgemüse, einer leichten Senf-Sahnesauce, sowie Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln*

*kleine Portion 13,20 EUR/ 17,20 EUR*

Jeden Freitag ist *Rügener Fischtag*, zum Preis von 13,90 EUR können Sie zwischen verschiedenen Fischgerichten aus unserer Angebotskarte auswählen.

## In Omas Kochtopf geschaut

### *Hausgemachte Sülze*

*mit Remouladensauce, knusprigen Bratkartoffeln, Spiegelei und Salat*

*9,20 EUR*

### *Bauernfrühstück*

*von 4 Eiern, Bratkartoffeln, Schinkenstreifen und Gewürzgurke*

*8,20 EUR*

### *Hähnchenleber „Berliner Art“*

*Hähnchenleber mit Apfel und Zwiebel mit Portwein abgelöscht, hausgemachten Kartoffelstampf und einem Salat*

*9,00 EUR*

### *Gekochte Rinderbrust*

*mit Meerrettichsauce Kräuterkartoffeln und gemischten Salat*

*12,50 EUR*

## Wild & Geflügel

### *Entenbraten*

*aus dem Rohr, mit einer Backpflaumensauce, Apfelrotkraut und Kartoffelkloß*

*¼ 12,80 EUR ½ 15,80 EUR*

### *Wildbraten*

*in einer Waldpilzsauce, gebutterten Rosenkohl und Schwarzwurzel, mit Kartoffelklößen und einer Preiselbeerbirne*

*kleine Portion 13,80 EUR/ 17,20 EUR*

# Vom Grill und aus der Pfanne

## *Filet von der Maishähnchenbrust*

*unter einer Tomaten-Mozzarellakruste und Fettuccine  
in einer Sahnesauce, mit Trüffelöl abgerundet*

*kleine Portion 12,20 EUR/ 15,20 EUR*

## *Käsepfanne*

*Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf  
Rahmchampignons und würzigem Gouda gratiniert,  
sowie gebackenen Mandelbällchen*

*kleine Portion 12,80 EUR/15,80 EUR*

## *Zwiebelpfanne*

*Steaks vom Schweinerücken, mariniert, mit geschmorten  
Zwiebeln, knusprigen Bratkartoffeln und einem Dipp  
vom Kräuterquark*

*kleine Portion 12,20 EUR/15,50 EUR*

## *Gegrilltes Rumpsteak*

*mit einer Rotwein-Zwiebelsauce  
und goldgelben Kartoffelgratin*

*250gr. 22,20 EUR*

## *zum süssen Ende*

### *gratinierter Bratapfel*

*gefüllt mit Nüssen und Pflaumen, an einer Honig-Vanillesauce,  
dazu eine Kugel Walnuss-Feigen-Eis*

*6,80 EUR*

### *Schokobecher*

*Stracciatella und Schoko -Eis mit Schokoladensauce,  
einer Sahnehaube und Schokostreusel*

*5,20 EUR*

### *Schwedenbecher*

*Vanille-Eis mit Apfelmus und feiner Sahnehaube,  
sowie cremigen Eierlikör*

*5,20 EUR*

### *Birne Helene*

*3 Kugeln Birnen-Helene-Eis , Birnenstückchen, Schokosauce  
und einem Sahnehäubchen*

*6,00 EUR*

### *Krokantbecher*

*Krokant-Eis und Walnuss-Feigen-Eis mit Caramelsauce,  
Sahne und feinem Krokant*

*5,80 EUR*