

Vorweg, Zwischendurch oder einfach nur so

Kleiner Salat	6,30 €
Bunter Salat mit Wildkräutern & Blüten Croutons ^{1,7} , jungem Gartengemüse & Hausvinaigrette ^{10,12}	
Geräuchertes Aalfilet^f	13,80 €
an Rote Bete Gel ^{9,12} , Meerrettichcreme ^{7,f} & Erbsenmus ⁷	
Gebratene Pfifferlinge mit Speck	11,20 €
an Rotwein-Balsamico-Zwiebeln ¹² , Brioche ^{1,3} & Krautergel ⁹	
Raucherlachs^b mit Honig-Senf-Soe¹⁰	9,30 €
an hausgemachtem Kartoffelrösti ^{1,3,8} aus Kartoffeln vom Gut „Vorder Bollhagen“	
„Mecklenburger“ Tapas -Teller	12,40 €
Dorschfilet im Gurken-Dill-Gelee ^{9,12} , Cube vom Linumer Kalbsnacken in kräftiger Kräutersoße ⁹ , Saisongemüse aus der Pfanne mit Ziegenkasedip ⁷ Sanddorn-Bismarck-Hering ^{b,f} auf Apfel-Zwiebel-Joghurt ⁷	
Gebratener Orangen – Chicore¹	8,40 €
auf einem Carpaccio von marinierter Ringelbeete ¹²	
Kalbfleisch „Tonnato“^{3,4}	12,20 €
gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsoe & Kapern	
Gebackene Kartoffel	9,80 €
mit Feta ⁷ , Kräutern & Olivenöl vom Castello „Monte Vibiano“	
Frische Feigen	8,50 €
mit Ziegenkäse ⁷ gebacken & Blütenhonig	
Buffelmozzarella⁷	8,40 €
mit Strauchtomaten & Olivenöl vom Castello „Monte Vibiano“	
Raffiniertes „Flüssiges“	
Bouillon von Pfifferlingen & Kalb⁹	6,90 €
mit Wurzelgemüse ⁹	
Zweierlei von der Tomate⁹ (klar & kalt / creme & warm)	6,50 €
mit Mozzarella-Pesto-Crosstini ^{1,7,8}	
Porreecremesuppe^{7,9}	6,20 €
mit gebeiztem Honiglachs	

Restaurant

Kiekin

Täglich von 18.00 - 21.00 Uhr

Aus Nord – & Ostsee, mit was dazu

Seeteufelfilet¹ mit Kirschtomaten & Blattspinat in Olivenöl an Safranrisotto ^{7,9}	22,70 €
Gebeiztes Kabeljaufilet in Rote Bete – Meerrettichsud¹² mit tournierten Zucchini ⁷ & Petersilienwurzelmus ⁷	19,60 €
Pochiertes Filet vom Ostseedorsch in Dillsoße^{7,9,12} auf einem Wurzelgemüsebeet ^{7,9} mit Butterkartoffeln ⁷	18,90 €
Gegrilltes Filet vom Honig-Sesam-Lachs mit Avocado – Mango – Gemüse & süß – scharfen – Nudeln ^{1,3}	23,20 €
Ganze gebratene Kutterscholle¹ mit Shrimps an Gurkensalat & Bratkartoffeln ^{b,f,7} vom Gut „Vorder Bollhagen“	22,60 €
Strudel vom Rotbarsch & gebratene Jakobsmuschel^{1,7} auf frischen Pfifferlingen ^f & Tomaten-Mozzarella-Gnocchi ^{1,3,7}	24,30 €

Nich Fisch - nich Fleisch

Omelette³ mit frischen Pfifferlingen^{f,7} an Karottensalat	12,30 €
Ratatouille auf geröstetem Knoblauch - Kräuterbaguette ^{1,7}	11,70 €
Küchlein von violetter - & Süßkartoffel^{1,3} mit sautiertem Blattspinat ⁷ & gerösteten Pinienkernen ⁸	11,90 €

Restaurant

Kieck in

Täglich von 18.00 - 21.00 Uhr

Vom Lande, aus Feld & Flur

Unser Saison Tipp

Ruppiner Lammrücken

24,90 €

unter einer Honig – Thymian - Kruste^{1,3,7,9,12}
an gebratenen Pfifferlingen^f & Rosmarinpolenta^{7,8}

Das Lieblingsgericht unserer Gäste

„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken^{1,3,7}

23,70 €

mit Preiselbeeren & Petersilienkartoffeln⁷

Strudel vom Lewitzer Perlhuhn^{1,7,9,12}

19,50 €

auf grünem Gemüse aus der Pfanne⁷
Rote Zwiebelmarmelade¹² & Herzogin - Kartoffeln^{1,3,7}

Mariniertes & gegrilltes Secreto vom Eichelschwein^{9,12}

23,40 €

an mediterranem Gemüse & Kartoffelgratin^{7,8}

Gebratene Hähnchenleber¹ mit Zwiebelsoße^{1,9,12}

17,80 €

an gebratenen Apfelscheiben¹ & Kartoffelpüree⁷

Rinderfilet vom Grill an Pfeffersoße^{9,12}

27,30 €

mit Zuckerschoten – Mais – Gemüse⁷ & Ofenkartoffel⁷

Osso Buko^{9,12} a la cremolata

23,60 €

an Safranrisotto^{7,9}

Gegrilltes Rumpsteak vom „Pommern“ Rind

23,70 €

an Mandelbroccoli^{7,8} & gebackenen Kartoffelecken⁷

Zum Süßen Schluss

Saure Versuchung

10,90 €

Zitronenschaum, Passionsfrucht – Mango - Salat
Limettensorbet^c & Himbeerespuma

Erdbeere trifft Kokos

10,40 €

Erdbeerbiskuit^{1,3}, Erdbeer-Pfeffer-Ragout & Kokos-Ingwer-Sorbet^c

Duett von Rhabarber^{1,3,7}

9,80 €

Soufflé^{1,3,7} & Sorbet^c

Käseplatte vom Gut „Backensholzer Bio Hof⁷“ aus Nordfriesland

13,50 €

mit Feigensenf^{b,f,10,12} aus kandierten Tessiner Früchten,
Grissini^{1,3} & Trauben

Alle Preise sind in Euro und einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer

Restaurant

Kick in

Täglich von 18.00 - 21.00 Uhr