

## Weinwirtschaftsklassiker

Tomate und Mozzarella mit Pesto

**3,80 €**

Kleiner Vorspeisensalat

**4,90 €**

Spaghetti „Weinwirt“  
mit Rucola, Tomate und Parmesan

**9,90 €**

Wismarer Fischtopf  
(Ragout von verschiedenen Fischfilets mit  
Gemüwestreifen und Kartoffeln)

**10,50 €**

Ragout von der Kalbsbacke mit  
Champignon, Schalotten und  
Serviettenkloß

**17,30 €**

Zanderfilet mit roten Tagliatelle,  
Weißen Rübchen und Rieslingschaum

**18,60 €**

## Dessert

Crème Brûlée mit Lavendel-Mohn-Eis

**5,10 €**

## Weinempfehlung

2010 Chardonnay  
Weingut Wagner, Rheinhessen  
0,2 l | 6,00 €  
0,75 l | 21,20 €

## Pasta, Salat & Vegetarisch

Kleine Quiche

**5,90 €**

Tortelloni mit Spinatfüllung und  
Radicchio

**7,90 €**

Kürbis-Gemüselasagne mit  
Tomatenschaum und Kernöl

**9,50 €**

Großer herbstlicher Salat mit mariniertem  
Kürbis

**9,90 €**

Wahlweise mit Picandou  
Ziegenfrischkäse, rosa Rehrücken oder  
gebratenen Waldpilzen

**13,80 €**

Gerne empfehlen wir Ihnen zum Salat  
unsere Auswahl an Essig und Ölen von  
Wiberg. Selbstverständlich halten wir  
Ihnen auch verschiedene Salatdressings  
bereit.

## Weinempfehlung

**2009 Silvaner Kabinett  
Weingut Baldauf, Franken  
0,2 l | 5,60 €  
3,00 l | 70,80 €**

## Regionales

Mecklenburger Kartoffelsuppe  
mit krossem Speck

**4,80 €**

Ostseedorsch im Dampf gegart  
mit Wurzelgemüse und Dillkartoffeln

**12,50 €**

Gefüllte Entenkeule mit Karotten und  
Röstitaler

**19,90 €**

Vom der LandWert Manufaktur  
Stahlbrode  
Rinderrücken „Stadt Hamburg“  
Scheibe vom Herfordrind mit  
Mandelbrokkoli und Steinpilzstrudel

**22,50 €**

## Dessert

Sanddornparfait mit Ragout von  
Schwarzkirsche mit altem Rum verfeinert

**6,30 €**

## Weinempfehlung

2008 Ibéricos Tempranillo  
Miguel Torres, Rioja  
0,2 l 8,00 €  
3,00 l 92,00 €

## Saisonales

Kürbiscremesuppe mit feiner  
Chilli-Vanillenote

**5,50 €**

Gebratene Waldpilze a la Creme mit  
Serviettenknödeln

**9,50 €**

Steinpilzrisotto  
mit Tranchen von der Entenbrust

**10,70 €**

Gebratenes Doradenfilet mit  
Kartoffelpüree und Kohlrübenstiften

**14,90 €**

Wildschweinnackenbraten mit  
Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

**16,20 €**

Bardierter Hirschrücken mit Rosenkohl  
und Spätzle

**18,80 €**

## Weinempfehlung

2009 / 2010 Ursprung Cuvée  
Weingut Markus Schneider, Pfalz

0,2 l 6,40 €

0,75 l 22,80 €

## Unsere Hausspezialität

Klare Pilzessenz mit leichter Thymian-  
Rosmarinnote und gerösteten Weißbrot

**5,60 €**

Brust und Keulchen von der Wachtel auf  
lauwarmen Linsen-Brotsalat

**7,20 €**

Feurige Sepia- Spaghetti mit  
Riesengarnelen und Knoblauch

**14,60 €**

Spanferkelkotelet mit Kaiserschoten,  
Kirschtomaten und Herzoginkartoffeln  
gratiniert

**18,80 €**

## Flammkuchen Elsässer Art

mit Schinken und Lauch **8,60 €**

mit Speck und Zwiebeln **8,60 €**

mit Apfel und Zimt **8,60 €**

## Dessert

Hausgemachtes Tiramisu im Glas

**5,50 €**

## Weinempfehlung

**2010 Spätburgunder Weißherbst**

**Weingut Wagner, Rheinhessen**

**0,2 l 6,00 €**

**0,75 l 30,90 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive  
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.