

Minestrone
*italienische Gemüsesuppe
mit frischen Kräutern*

~

Saltimbocca vom Kabeljau
*auf Balsamico-Linsenragout
mit buntem Gemüse und Dijon-Senfsauce*

oder

Röllchen vom Schweinerücken
*nach Mecklenburger Art mit Backpflaumen gefüllt
in dunkler Senfsauce geschmort
mit Dreierlei Bohnengemüse und gebackener Kartoffelwaffel*

oder

Fruchtiges Gemüsecurry
*mit cremiger Kokosmilchsauce
an Safran-Langkornreis
und marinierten Pflücksalaten*

~

Cheesecake
*mit roten Früchten
auf knusprigem Crumble-Boden*

Caprese
*Büffelmozzarella mit Tomate und Pesto
an Blattsalaten der Saison*

~

Hausgebeizter Gewürz-Lachs
*24 Stunden im Ganzen mit Gewürzen und Gin gebeizt
im Ofen sanft zubereitet
serviert mit Asia-Wokgemüse in Sesamöl
und knusprigen Kartoffelröstis*

oder

Gegrillte Maispoulardenbrust
*mit Ingwer-Chili-Lack
auf cremigem Pilzrisotto*

oder

Rote Bete-Gnocchi
*gefüllt mit Mascarpone und Walnuss
auf cremigem Blattspinat und Gorgonzolasauce*

~

Geflämmtes Parfait
*vom Rügener Sanddorn
mit Mecklenburger Beerengrütze*

Paprika-Schmand-Suppe
fruchtig und aromatisch
aus roten Paprikas

~

Zanderfilet
auf der Haut gebraten
mit Kohlrabigemüse in Rahm
und gebutterten Moorkartoffeln

oder

Zart geschmortes Ochsenbäckchen
in einer kräftigen Rotweinsauce
serviert mit gebuttertem Gartengemüse
und Kartoffelgratin

oder

Würzige Kichererbsen-Bällchen
in fruchtigem Tomatensugo, verfeinert mit Basilikum
und Gemüse-Couscous

~

Ofenwarme Eierschecke
mit Gewürzkirschen