

Starter

Kleiner Salatteller

Coleslaw – Bowl

Krautsalat amerikanische Art

Bruschetta^{a,g}

frische Tomatenwürfel mit Feta,
Kräutern und Olivenöl auf frischem Röstbrot^a

Soljanka^{1,11}

Traditionelle russische Suppe

Würzfleisch,

feines mit Käse^g überbackenes Schweinefleischragout

Salat

Großer Salatteller³

saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika,
Gurken, Zwiebeln und Champignons

- + Hähnchenbruststreifen
- + frisches Knoblauchbrot^a
- + frisches Ciabattabrot

Essig/Öl, Joghurt- oder Thousand Island-Dressing^g



BIOPARK[®]
Ökologischer Landbau

1991 gründeten engagierte Landwirtinnen und Landwirte sowie Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler in Mecklenburg-Vorpommern den Biopark-Verband. Ihre weit gesteckten Ziele verfolgen heute über 500 Biopark-Betriebe:

Natur und Landschaft bewahren: Viele Biopark-Landwirtinnen und -Landwirte bewirtschaften Flächen in Naturschutzgebieten.

Artgerechte Tierhaltung: Die Biopark-Richtlinien verlangen Auslauf, Weidegang und betriebseigenes Futter. In Biopark-Betrieben wird kein Tier in Anbindehaltung gehalten.

Boden- und Gewässerschutz: Synthetische Stickstoffdünger sind ausgeschlossen, die Böden werden schonend bearbeitet.

Gentechnik ausschließen: Auf Initiative von Biopark wurde die erste Gentechnikfreie Region in Deutschland gegründet.

Soziales Engagement: Viele Biopark-Landwirtinnen und -Landwirte schaffen qualifizierte Arbeitsplätze und stärken damit die wirtschaftliche und soziale Entwicklung in strukturschwachen Regionen.

Nahezu im gesamten Bundesgebiet vertreten: Biopark-Betriebe bewirtschaften landwirtschaftliche Nutzflächen in dreizehn Bundesländern.

Nach den strengen Biopark-Richtlinien arbeiten: Die Biopark-Richtlinien liegen in den meisten Fällen weit über den Mindestanforderungen der EU-Öko-Verordnung.

Unsere Fleischgerichte

Rumpsteak (250 gr.)

mit Backkartoffel, Kräuterbutter & Coleslaw

Lammrücken „englischer Art“

mit frischen grünen Bohnen, Coleman's Mint Sauce & jungen Kartoffeln

Wiener Schnitzel^{a,c,g}

aus regionalem Kalbsfleisch,
serviert mit Beilage Ihrer Wahl & Salatgarnitur

XXL Burger

mit hausgemachter Burgersauce, Tomaten,
Zwiebeln und Gurken

Schweine Carreé vom Duroc Edelschwein

mit unseren Pfannengemüse & Beilage Ihrer Wahl

Spare Ribs

mit Coleslaw, BBQ-Sauce & Beilage Ihrer Wahl

„Hamburger“ Schnitzel^{a,c,g}

mit Spiegelei, unserem Pfannengemüse &
Beilage Ihrer Wahl

Steak „aux four“^{8,g}

Schweinesteak mit Würzfleisch, Käse überbacken, unserem
Pfannengemüse & Beilage Ihrer Wahl

Ihre Beilagen zur Auswahl:

Kartoffelecken mit Sour Creme

Pommes Frites^{2,3,4,}

junge Kartoffeln

Bratkartoffeln

Knoblauchbrot^a

Kroketten

Unsere Fischgerichte

Hummercremesuppe

mit Sherry, Shrimps und Dillsahne

Krabbencocktail auf frischem Salat

angemacht mit leichter Joghurtsauce & dazu
Knoblauchbrot

Matjesfilet „Nordische Art“

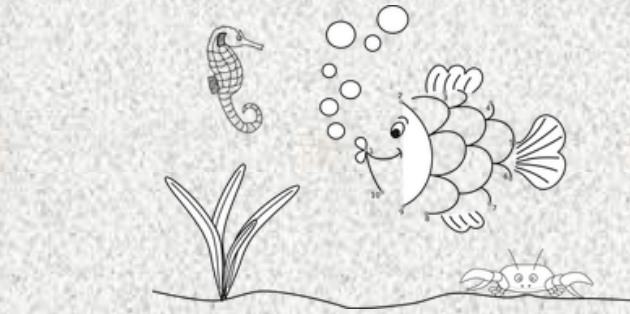
Mit kleinem Salat, Bratkartoffeln
und Remouladensauce

Filets vom Dorsch

mit Bratkartoffeln,
unseren Pfannengemüse & Kräuter- oder Senfsauce

Lachsfilet

mit Basilikum, marinierten Strauchtomaten,
Reis & Kräuter- oder Senfsauce



Ursprung Klassiker

Currywurst^{1,2} mit Pommes Frites,
knackiger Salatbeilage und
hausgemachtem Curryketchup

Halloumi Burger

Halloumi Käse mit hausgemachter Burgersauce,
Tomaten, Zwiebeln und Gurken

Gebackener Feta in Knoblauchöl,
mit Tomaten, Peperonis und Ciabattabrot

Backkartoffel mit Sour Creme⁹

- + Pfannengemüse
- + kleiner Salat
- + Hähnchenbrust 180g

Würzfleisch groß

Feines mit Käse⁹ überbackenes
Schweinefleischragout

Kartoffelecken mit Sour Creme⁹

Pommes Frites a la Steakhouse

Kindergerichte für unsere Gäste bis 12 Jahre

4 Chicken Nuggets mit Pommes Frites^{2,4,a,c} 90 €

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites

3 Fischstäbchen mit Pommes Frites

Aus der englisch-indischen Küche

Papadam Garlic mit Minze-Dip

2 dünn frittierte Fladen aus Linsenmehl

Chicken Tikka Massala mit Basmatireis

Currygericht aus marinierten Hähnchenfleisch
in einer würzigen Tomatensoße, serviert mit Reis
(Schärfe medium)

Hackfleisch Korma Curry mit Chapati

Geschmortes Hackfleisch in Gemüse-Currysoße
mit Fladenbrot & Minze-Dip
(Schärfe mild)

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu
wohnen.“*

Dessert

Brownie mit Vanilleeis und Sahne

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne