

# Brasserie

## *Herzlich Willkommen in der Brasserie!*

Eine französische Brauereigaststätte diente als architektonisches Vorbild für unser gemütliches Hotelrestaurant mit regionaler Küche aus dem Land, das uns umgibt:

Mit feinen und charaktervollen Produkten wie exquisitem Rindfleisch, artgerecht aufgezogenem Geflügel, Schweinefleisch, Lamm, Wild aus heimischer Jagd sowie Fisch aus der Ostsee als auch aus der Müritz, wird leckere Traditionsküche modern aber handwerklich zubereitet und liebevoll präsentiert.

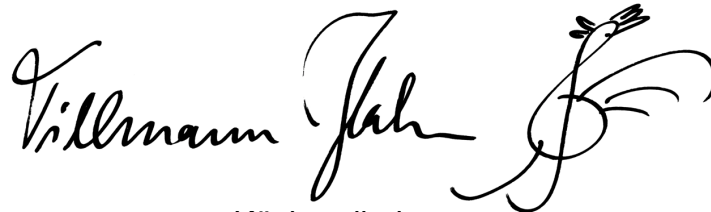
Unser spektakuläres 180° Ostsee-Panorama soll Sie nicht ablenken von den Spezialitäten unserer herzlichen und kompetenten Küchen- und Restaurantcrew.

Den sinnvoll gewählten kulinarischen Geschmackskreis der Regionalküche erweitern und ergänzen wir regelmäßig mit unseren internationalen Themenbuffets.

Bitte beachten Sie auch mein kulinarisches Tagesmenü mit genau auf die Speisen abgestimmter Weinempfehlung!

Unsere Auszeichnung vom „Grossen Restaurant & Hotel Guide“ sind ein Garant für einen genussreichen Abend.

Bon Appetit!



Küchendirektor

☞ *Der Große Restaurant & Hotel Guide – 2,5 Hauben* ☞

☞ *Varta Guide – 2 Diamanten* ☞

☞ *Marcellino's Restaurant Report 2011/2012* ☞

Bei der Verwendung von Bio-Produkten aus ökologischer Erzeugung werden wir fachgerecht kontrolliert vom Fachverein Öko-Kontrolle e.V.  
„DE-Öko-034“

# Brasserie

Unsere regionalen oder Bio-zertifizierten Lieferanten



# Brasserie

## *Unsere regionalen oder Bio-zertifizierten Lieferanten*

- 1 Bio-Gänse und Enten: Biohof Jonas, Retelsdorf
- 2 Bio-Käse: Kranichhof, Bentin
- 3 Obstbrände: Obstbrennerei Gut Schwechow
- 4 Wild: Mecklenburger Fleischwaren, Wismar
- 5 Putenfleisch und Putenwurst: Mecklenburger Landpute, Severin
- 6 Honig: Imkerei Freiheit, Rederank
- 7 Ziegenfleisch und Ziegenwurst: Norbert Michaels, Warnkenhagen
- 8 Schwarz-Bier: Brauhaus Trotzenburg, Rostock
- 9 Brot, Brötchen, Kuchen, Torten: Konditorei Nowak, Rostock
- 10 Frischfisch und Fischfeinkost: Fisch & Feinkost, Rostocker Fischmarkt Marienehe, Rostock
- 11 Wildfleisch: Jagd und Wildzerlegebetrieb, Schwaan
- 12 Bio-Lammfleisch und Merguez: Victor's Müritzlamm, Stuer
- 13 Süßwasser-Frischfisch: Die Müritzfischer, Röbel
- 14 Wild: Wildmeister Jenrzeugergemeinschaft Biopark, Malchin
- 17 Bio-Käse: Milchschaft Landschaftß, Ribnitz-Damgarten
- 15 Bio-Eier und Kartoffeln: Erzeugergemeinschaft Fürstenhof
- 16 Bio-Rindfleisch und Bio-Schweinefleisch: Een Gärtnerei, Süderholz
- 22 Bio-Gemüse, Bio-Käse, Bio-Wur a Hof Melchior, Demmin im Peenetal
- 18 Heringsspezialitäten: Fischhandel, Fam. Henry Rasmus, Stralsund
- 19 Bio-Bier und Bio-Limonaden: Stralsunder Brauerei
- 20 Bio-Schweinefleisch, Bio-Rindfleisch, Bio-Wurst: LandWert Hof, Stahlbrode
- 21 Wildkräuter: Essbare st: Biofrisch Nordost, Teschendorf
- 23 Obst und Gemüse: Mönchguter Fruchtgroßhandel
- 24 Edelobstbrände: Gutsbrennerei Zinsow, bei Friedland

# Brasserie



Die Initiative „ländlichfein“ hat sich der nachhaltigen Esskultur verschrieben. Sie fördert und stärkt die Erzeuger Mecklenburg-Vorpommerns und das regionale Genusshandwerk. Wählen Sie aus den gekennzeichneten Speisen und kommen Sie in den Genuss dieser exquisiten Erzeugnisse.

## Vorspeisen



Filet von der Lachsforelle auf drei Arten zubereitet:  
Würziges Tatar, erfrischender Salat und angebraten im Knuspermantel  
serviert mit Apfelmeerrettich

10 €



Mit Lavendel - Honig gratinierter Mecklenburger Ziegenkäse  
mit rotem Zwiebel - Chutney und Wildkräutersalat

14 €



Unser deftiger Kartoffelsalat mit lokalen Bio - Kartoffeln,  
Mecklenburger Rapsöl, mildem Weinessig und feiner Fleischbrühe  
täglich frisch zubereitet  
mit knusprigem, entbeintem Backhuhn und Estragon - Zitronenbutter  
mit gebratenen Riesen - Garnelen in Kräuterbutter

11 €

24 €

Confit und Rücken vom Hauskaninchen mit Salat von gegrillten Zucchini,  
sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen und Kräuter - Croutons

15 €

Salat „Brasserie“

Knackige Blattsalate der Saison mit gebratener Riesengarnele,  
sautierter Jakobsmuschel und Streifen von der Barbarie - Entenbrust  
dazu Joghurtdressing, Balsamessigvinaigrette oder Kräutersauce

19,50 €

# Brasserie

## Suppen



Kraftbrühe vom Bauerngockel mit knackigen Gemüseperlen und viel Fleisch	6,50 €
Tillmann Hahn's Warnemünder Fischeintopf mit knackigem Wurzelgemüse, Kräutercrostini und Sauce Rouille	8,50 €
Schaumsüppchen von jungen Erbsen und Kräutern mit Poulardenconfit im Strudelblatt gebacken	7,50 €

## Warme Vorspeisen und Zwischengerichte und Vegetarische Gerichte



Cremiges Kirschtomaten - Frühlingslauchrisotto mit gebackenem grünen Spargel und Parmesan mit gebratener Riesengarnele	13 € 14 €
Hausgemachte Nudelteigtaschen mit feinem Kalbfleisch, Schinken und Hartkäse vom Kranichhof, sautiert mit frischen Pilzen und Salbeibutter	18 €
Gebratene Jakobsmuscheln mit getrockneten Tomaten auf weißem Bohnenpüree mit gelbem Paprika - Anisschaum	18 €
Hausgemachte Eier - Bandnudeln mit Basilikumsauce und Tomatenragout mit Büffelmozzarella	14 €

# Brasserie

## Hauptgerichte

Gebratenes Filet von der Meeräsche auf Petersilienpüree  
mit Muschelragout und feinem Wurzelgemüse 17,50 €

Kross gebratenes Zanderfilet auf Paprika - Maisgemüse mit Koriander,  
Püree von blauen Kartoffeln und Limettenschaum 18 €

Metzger's Meisterstück“  
Medium gegrilltes Bavettesteak von jungen Bullen oder Kälbern  
auf Bohnencassoulet mit Kartoffel - Lauchgratin und Kirschjus 24 €

Rosa gebratene Keule und Schmorfleisch vom Lamm  
in Kräuterkruste mit Schnippelbohnen,  
Tomatenkompott und Karree – Kartoffeln 26 €



Crepinette vom Frischlingsrücken auf jungem Spitzkohl - Pilzgemüse  
mit Schupfnudeln und Pfefferjus 31 €

Saftiges Filetsteak vom Weiderind mit Cafe de Paris Butter auf gegrilltem Gemüse,  
dazu in Olivenöl gerösteten kleinen Kartoffeln und Kräuterschmand 29,50 €



Ganzer gerösteter Bauerngockel für 2 Personen in zwei Gängen:  
1. Goldbraune Brust mit Kartoffelpüree und Moormöhren  
2. Ausgelöstes Keulenfleisch mit gebratenen Kräuterseitlingen pro Person 24 €  
*Die Zubereitungszeit für unseren Bauerngockel beträgt circa 40 Minuten*

# Brasserie

## Käse



Regionale Bio-Käse nach Tagesangebot  
mit hausgemachten Beilagen und unserem Fruchtbrot

16 €

## Desserts

Leichte Ziegenkäsetarte  
an marinierten Aprikosen und Vanille - Grand Manier Eis

8 €

Rhabarber - Mascarponeparfait  
auf Erdbeerragout mit grünem Pfeffer

8,50 €

Schokoladentraum „Hohe Düne“  
halbflüssiger Schokoladenkuchen, Schokoladenparfait,  
Schokoladenmousse und Schokoladeneis

9 €

Gebrannte Creme von Schokolade, Vanille und Mandarine

10 €

Auswahl von hausgemachten Sorbets  
mit frischen Früchten und Fruchtsaucen

10 €

Dies ist ein Auszug aus unseren aktuellen Angeboten. Änderungen vorbehalten.