

Hotel-Restaurant

Perle

am Mühlenteich

FRISCHE KÜCHE

Saisonal

Kürbiscremesuppe	5,00 €
½ Cherry – Valley – Ente mit Orangensoße (glückliche Ente aus dem Kirschtal der ostenglischen Grafschaft Lincolnshire) dazu Rotkohl, Klöße und mit Preiselbeeren gefüllte Vanillebirne	17,90 €
Hirschroulade mit in Butter geschwenkten Mischpilzen dazu Rotkohl, Klöße und mit Preiselbeeren gefüllte Vanillebirne	18,90 €
Hirschbraten mit in Butter geschwenkten Mischpilzen dazu Rotkohl, Klöße und mit Preiselbeeren gefüllte Vanillebirne	19,90 €
Wildschweinhaxe mit in Butter geschwenkten Mischpilzen dazu Rotkohl, Klöße und mit Preiselbeeren gefüllte Vanillebirne	16,90 €
Lammrücken mit Rotwein-Honig-Zwiebeln dazu Blattspinat, Kartoffelgratin und Thymianjus	22,90 €

Zur Zubereitung unserer Wildgerichte  
verwenden wir Fleisch aus unserer Region,  
vom Landesforstamt Schildfeld

Teichstraße 7 – 9  
19230 Hagenow

Tel.: 03883 – 6141-0  
kontakt@perle-hagenow.de