

Hotel-Restaurant



FRISCHE KÜCHE

Vorspeisen, Salate & Kleinigkeiten

(unsere Salate servieren wir mit Vinaigrette aus eigener Herstellung)

Kleiner gemischter Salat	5,00 €
Großer Salat	7,00 €
Tabouleh (Bulgursalat)	8,50 €
Süßkartoffel – Avocado Salat Bowl	8,50 €
DAZU:	
- Mozzarella und Tomate	+ 3,00 €
- Putenmedaillon	+ 3,50 €
- Rindfleischstreifen	+ 4,50 €
- Lachsfilet in Butter gebraten	+ 7,90 €
- Garnelen	pro Stück + 1,50 €
Currywurst „SPEZIAL“	9,50 €
mit Francisco's Currysoße und Süßkartoffelpommes	
Flammkuchen „Mecklenburg“	8,90 €
mit Speck, Zwiebeln und Backpflaumen	
<u>Suppen</u>	
Rinderkraftbrühe	5,00 €



FRISCHE KÜCHE

Pasta

Fusilloni (große Spiralnudeln)

- mit Garnelen in Safransoße 15,90 €
- mit Hähnchenbruststreifen und Schitakepilzen
in feiner Currysoße 12,90 €

Portugiesische Küche von Francisco

„Bitoque“ - portugiesisches Schnitzel 13,90 €
marinierter Schweinerücken, natur gebraten
mit einem Spiegelei auf Weinsoße mit Pommes und Salat

„Caldeirada“ mit Oktopus ODER Zander 18,90 €
(portugiesischer Kartoffeleintopf)
mit Grünschalmuscheln, Tomaten, Süßkartoffeln und Paprika

„Feijoada“ mit Rindfleisch 16,90 €
Ragout mit Tafelspitz, Chorizo, Schweinebauch, Möhren,
Bohnen, Spitzkohl und Tomaten dazu Chorizo Reis

Cataplana (ab 2 Personen auf Vorbestellung) pro Person 22,90 €
(portugiesisches Kochgefäß)
Seeteufel, Kabeljau, Garnelen und Muscheln mit Paprika und Tomaten
zusammen in der Cataplana gegart und serviert



FRISCHE KÜCHE

Fisch

- Lachsfilet gebraten** 18,90 €
mit Blattspinat, Weißweinsöße
und Basmatireis
- Zanderfilet in Butter gebraten** 18,90 €
mit Dijon – Senf – Soße
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat

Fleisch

- Lammrücken mit Rotwein-Honig-Zwiebeln** 23,90 €
dazu Blattspinat, Kartoffel-Pastinakenstampf und Thymianjus
- Argentinisches Rumpsteak „medium“ mit Kräuterbutter** 23,90 €
frischen Pilzen und Bratkartoffeln
- Spezialitäten - Platte** 20,90 €
Roastbeefmedaillon, Lammrücken, Putenmedaillon
und pikantes Wildbratwürstchen mit Barbecue Sauce
dazu Süßkartoffelpommes und Salat
- Schnitzel** 13,90 €
(vom Schweinerücken des Havelländer Apfelschweins)
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
- Sauerfleisch aus eigener Herstellung** 9,90 €
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

Dessert

- Schokoküchlein warm mit weißem flüssigen Kern** 6,20 €
mit Mango-Passionsfruchtsoße und Zitronensorbet

Wir reichen Ihnen auch gern die Dessertkarte.