


Die Lieblingssuppen unserer Chefs

- | | | | |
|----|--|--|--------|
| 39 | <i>Cremige Waldpilzsuppe</i>
aus verschiedenen Waldpilzen zubereitet
und mit gehackter Petersilie ¹ |  | 4,90 € |
| 42 | <i>Hausgemachte Soljanka</i> ^{1,2,4,5}
mit Salami, Jagdwurst, Paprika, Zwiebeln, Gurken und
traditionell mit saurer Sahne und Zitrone | | 4,90 € |
| 43 | <i>Mecklenburger Hochzeitssuppe</i>
regional zubereitet
mit Spargel, Eierstich, Mettklößchen und Gemüse | | 4,60 € |
| 44 | <i>Tomatensuppe mit Sahnehäubchen</i> ^{2,4}
fruchtig abgeschmeckt, mit Speckwürfeln,
geröstete Weißbrot Krumen | | 4,90 € |
| 47 | <i>Tomatierte Hühnerherzensuppe</i>
mit ganzen Hühnerherzen und gehackter Petersilie | | 4,90 € |
| 49 | <i>Wildsuppe "Kuss der Diana"</i>
feurig - scharf
mit kräftiger Pilz- und Wildflescheinlage | | 5,20 € |

Vorspeisen

- | | | |
|------------------------------|--|--------|
| 53 | <i>Feines Würzfleisch</i>
aus Hühner - und Schweinefleisch sowie Champignons
mit kräftigem Käse ⁶ überbacken
und in einem Porzellantöpfchen serviert
dazu Zitrone und Toast | 5,90 € |
| 56 | <i>Frische gebackene Champignons</i>
mit hausgemachter Knoblauchcreme,
frischen Kräutern und einer Scheibe Toast | 8,20 € |
| 60 | <i>Ofenkartoffel mit Sour Creme</i>
Ofenkartoffel mit Sour Creme gefüllt
garniert mit einer kleinen Salatbeilage | 6,80 € |
| <i>Als Extra erhältlich:</i> | | |
| 64 | <i>Graved Lachsstreifen</i> | 8,50 € |

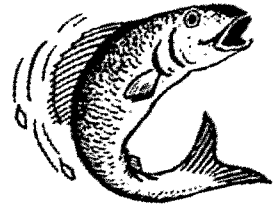
Zusatzstoffe: 1= Farbstoffe, 2= Konservierungsstoffe, 3= Geschmacksverstärker, 4= Antioxidationsmittel,
5= Süßungsmittel, 6= Phosphat, 7= geschwefelt 8= Spuren von Nüssen, 9= Pökelsalz

Salate & vegetarische Kost



- 305 **Kleiner Salatteller** 5,80 €
Paprika, Tomate, Gurke, Radieschen - und Karottenspäne,
Mais, Eisbergsalat und mit Gemüsezwiebelringen garniert
- 309 **Großer Salatteller** 8,80 €
Paprika, Tomate, Gurke, Radieschen- und Karottenspäne,
Mais, Eisbergsalat und mit Gemüsezwiebeln garniert
- Als Extra dazu:
- | | | |
|-----|----------------------------------|--------|
| 318 | gebratene Hähnchenbruststreifen | 3,50 € |
| 319 | gebratene Putenstreifen Natur | 3,80 € |
| 320 | Thunfisch mit geviertelten Eiern | 4,80 € |
- 308 **Salatteller „Schopska Art“** 7,20 €
Paprika, Tomate, Gurke, Radieschen- und Karottenspäne,
Mais, Eisbergsalat und mit Gemüsezwiebelringen garniert
und mit reichlich geriebenen Schafskäse überzogen
- Dressing- Auswahl :
French- , American-, Joghurt-,
Knoblauch-, Italienisch oder Balsamico -Dressing
- 161 **Vegetarischer Gemüseteller** 11,50 €
Blumenkohl, Spargel, Möhren, Erbsen, Broccoli und gebratene
Champignons , Spiegelei und Reis
mit Sauce Hollandaise überzogen
- 153 **Hausgemachte Serviettenknödel** 9,80 €
3 Stück leicht angebratene hausgemachte Serviettenknödel,
mit Champignons à la creme überzogen, Weißkraut und Möhrensalat
- 160 **Frisch gebratener Gemüseteller „ Hasenheide“** 9,50 €
Paprika, Bohnen, Champignons, Broccoli und Gemüsezwiebel,
in der Pfanne gebraten
- Gern auch mit gebratenen Putenstreifen 13,30 €
- 162 **Überbackener Röstiteller** 11,90 €
4 Stück knusprige Rösti-Plättchen mit gebratenen Champignons
belegt, mit Käse überbacken und Sauce Hollandaise überzogen
sowie ein kleiner gemischter Salat

Aus dem kühlen Neptun-Reich



- 61 *Matjes nach nordischer Art^{3,4}
in einer Apfel-Gurken-Zwiebel-Remoulade
mit Zwiebelringen garniert
dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln ^{2,4}* 9,90 €
- 63 *ingelegte Bratheringe grätenfrei
in Essig-Zwiebel Marinade eingelegte Bratheringe
Eisbergsalat und dazu hausgemachte Bratkartoffeln* 9,90 €
- 67 *gebratene Regenbogenforelle
ca. 300g Forelle mehliert, in Butter gebraten
dazu Salzkartoffeln mit zerlassener Butter
und einer Beilage aus Möhren- und Weißkrautsalat* 15,90 €
- 76 *Kutterscholle ohne Gräten ^{3,4}
knusprig, in Butteröl gebratene Scholle, ohne Gräten
mit Speckstippe ^{2,4}
dazu reichen wir Salzkartoffeln mit zerlassener Butter
und einen frischen Eisbergsalat.* 16,20 €
- 79 *Zanderfilet „Russische Art“ ^{3,4}
Zanderfilet, auf der Haut gebraten
kleines Omelette mit Bratkartoffeln ^{2,4} gefüllt
und frischen Kräutern serviert* 16,50 €
- 143 *Fischfiletteller „Zur Neuen Eiche“ ^{3,4}
Wildlachs-, Dorsch-, Barschnaturfilet
mehliert und in Butteröl gebraten
garniert mit Garnelen im Backteig
dazu Garnelensauce und Salzkartoffeln* 17,50 €

Zusatzstoffe: 1= Farbstoffe, 2= Konservierungsstoffe, 3= Geschmacksverstärker, 4= Antioxidationsmittel,
5= Süßungsmittel, 6= Phosphat, 7= geschwefelt 8= Spuren von Nüssen, 9= Pökelsalz

„Geflügelte Köstlichkeiten“


- 148 *Gebratene Geflügelleber* 12,90 €
mit Röstzwiebeln garniert
dazu Rosenkohl mit Sauce Hollandaise
und Bratkartoffeln ^{2,4}
- 149 *Saftig gebratene Hähnchenbrustfilets* 14,50 €
paniert mit Mandelsplittern ⁸
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
und mit buntem Reis serviert
- 145 *Gefüllte Maispouardenbrust* 14,80 €
mit Morcheln gefüllte Maispouardenbrust
auf Süßkartoffelpürree angerichtet
dazu Bohnen im Speckmantel, Rotweinsauce



Mann und Frau & Jung und Alt

- 205 *Schweinesteak „Hawaii“* 11,90 €
Schweinerückensteak
mit Ananas und würzigem Käse ⁶ überbacken
dazu reichen wir Herzoginkartoffeln
- 198 *Deftiger Pommernteller* 15,20 €
saftige auf dem Grill gebratene Schweinefilets
Broccoli mit Sauce Hollandaise
und gebratenen Champignons ^{2,4}
dazu reichen wir Kartoffelkroketten
- 201 *Schweinekammsteak „aux four“* 14,80 €
mit hausgemachtem Würzfleisch
vom Huhn und vom Schwein
mit würzigem Käse ⁶ überbacken
dazu reichen wir Pommes frites

Heißes aus der Hasenheide

- 248 „Zünftige Metzgerpfanne“ 18,50 €
saftig gebratene Medaillons vom Wild, Schwein und der Hähnchenbrust
mit Pfifferlingen ^{2,4} und Kräuterbutter
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise angerichtet
dazu reichen wir Bratkartoffeln ^{2,4}
- 
- 114 Spezialpfanne „Hasenheide“ 19,40 €
ein Schweinesteak mit hausgemachtem Würzfleisch ¹
und Käse ⁶ überbacken, ein Putensteak mit gebackener Ananas
und ein Rindersteak mit frischen gebratenen Champignons
alles auf Broccoli mit Sauce Hollandaise
dazu reichen wir Kartoffelkroketten
- 245 Jägerteller mit Spiegelei 16,70 €
saftig gebratene Schweinesteaks,
grüne Bohnen mit Speckstippe
Champignons à la creme, garniert mit einem Spiegelei
dazu Kartoffelkroketten

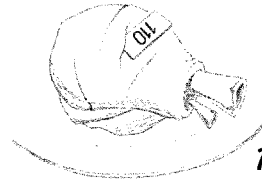
Hausgemachtes für den verwöhnten Gaumen

- 291 „Nach Omas Rezept“ 11,50 €
hausgemachtes Sauerfleisch ⁹ im Weckglas angerichtet
dazu Bratkartoffeln ^{2,4} und eine Beilage von frischen Salaten
- 243 Hausgemachter Rindergulasch 12,40 €
mit Apfelrotkohl ^{2,4} und Kartoffelklößen serviert
- 244 Hausgemachte Rinderroulade 12,40 €
mit Apfelrotkohl ^{2,4} und Salzkartoffeln serviert

Für die Genießer von edlem Fleisch

- 211 Neuseeländisches Rumpsteak mit Kräuterbutter ca. 280g 20,90 €
voll gereiftes Rumpsteak auf dem Grill gebraten
mit frittierten Bohnenbündchen ^{2,4}
dazu reichen wir eine Ofenkartoffel mit sour cream
- 213 Neuseeländisches Rumpsteak „Hasenheide“ ca. 280g 20,90 €
voll gereiftes Rumpsteak auf dem Grill gebraten
mit Champignons à la creme und Röstzwiebeln
dazu reichen wir Kartoffelecken mit sour cream

Herzhaftes !



- 134 *Gepökeltes Eisbein* ⁹ *nach Mecklenburger Art* 13,80 €
ca. 550g, mager vom Vorderbein ⁹
dazu hausgemachtes Sauerkraut ^{2,4}
Erbsenpüree mit Speckstippe ^{2,4} *und Salzkartoffeln*
- 265 *Hirschbraten „Försterschmaus“* 15,90 €
würziger Hirschbraten in Rotweinsauce ¹
mit Preiselbeerschaum und Williamsbirne garniert
dazu pikanter hausgemachter Apfelrotkohl ^{2,4}
und Kartoffelklöße
- 94 *Gyrosteller „Chef“* 13,50 €
Tzatziki ^{2,4} *,Weißkrautsalat, Peperoni und Zwiebelringe*
dazu reichen wir Pommes frites
und zum Abschluss einen eisgekühlten Ouzo vom Haus
- 96 *Grillteller „Zur neuen Eiche“* 14,80 €
Gyros, Hacksteakrolle, Grillsteak, Tzatziki ^{2,4}
Weißkrautsalat, Peperoni und Zwiebelringe
dazu reichen wir Pommes frites
und zum Abschluss einen eisgekühlten Ouzo vom Haus

Kalte Speisen & Deftiges zum Bier

- 297 *Frischer „Hackepeter“* 10,50 €
mit Zwiebelwürfelchen und Eigelb
dazu reichen wir Butter, Brot & Brötchen
- 293 *Frisches „Tatar“* 11,50 €
mit Zwiebelwürfelchen und Eigelb
dazu reichen wir Butter, Brot & Brötchen
- 301 *„Strammer Max“ mit zwei Spiegeleiern* 8,20 €
rohe Schinkenwürfel ^{2,4} *,Gewürzgurkenfächer*
Butter und Brot
… rustikal auf dem Holzbrett serviert
- 5 *Bentwischer Bauernfrühstück*
3 Eier mit Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat 7,90 €

Zusatzstoffe: 1= Farbstoffe, 2= Konservierungsstoffe, 3= Geschmacksverstärker, 4= Antioxidationsmittel,
5= Süßungsmittel, 6= Phosphat, 7= geschwefelt 8= Spuren von Nüssen, 9= Pökelsalz