



WILDE WOCHEN

Wildschweinragout

mit gebratenen Serviettenknödeln
und gebackenem Rucola

Euro 14,50

Gefüllte Tranchen von der Entenbrust

an Apfelrotkohl
dazu gebratene Kartoffelspalten

Euro 16,00

Bardierte Rehrückensteaks

auf feinen Schinkenbohnen
serviert mit Kartoffel – Nusspralinen

Euro 16,50

ambiente
WELLNESS HOTEL GROUP

Bad Wilsnack • Hohnstein • Sommerstorf



Vorspeisen und Salate

Salat von skandinavischen Flusskrebsschwänzen

mit Kirschtomaten, Avocado und Sesamöl

Euro 6,90

Marinierter Rucola

mit Aceto, frisch gehobeltem Parmesan und einem Garnelen - Rosmarinpieß

Euro 7,90

Sommerlicher Vitalsalat

mit erntefrischen Früchten und Nüssen,

Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili

und wahlweise Balsamico-, Joghurt- oder Kräuterdressing

Euro 9,50

Suppen

Gazpacho

Kalte andalusische Gemüsesuppe

mit feinen Buttercroûtons

Euro 4,50

Kräuterschaumsüppchen

mit Räucherlachsstreifen

Euro 4,90

Fischsuppe „alter landsitz“

mit Streifen von Edelfischen

verfeinert mit marktfrischem Gemüse und Dill

Euro 4,90

ambiente

WELLNESS HOTEL GROUP

Bad Wilsnack • Hohnstein • Sommerstorf



Deftiges aus der Mecklenburger Schweiz

Matjesvariation „alter landsitz“

an sautierten Kartoffelscheiben verfeinert mit Majoran

Euro 11,50

Hausgemachtes Sauerfleisch im Glas

mit feiner Remoulade und Schinkenbratkartoffeln

Euro 11,50

Mecklenburger Schnitzelplatte

Zwei kleine saftige Schnitzel
mit leichtem Champignon - Lauchrahm
serviert mit Bratkartoffeln

Euro 12,90

Fleisch

Gegrilltes Medaillon vom Schwein

mit Zitronen - Salbeibutter
und Gemüse - Bandnudeln

Euro 12,50

Glasierte Maispouardenbrust

an mediterranem Gemüse
dazu Bärlauchpralinen

Euro 12,90

Gegrilltes Steak vom Kalbsrücken

auf Peperonata
mit Schalottenrisotto

Euro 12,90

ambiente

WELLNESS HOTEL GROUP

Bad Wilsnack • Hohnstein • Sommerstorf



Pasta - Zwischengang

Penne Napoli

mit Knoblauch, frischen Tomaten und feinem Basilikum

Euro 8,90

Tagliatelle

im würzigen Tomatensud
mit Gambas und gebackenem Rucola

Euro 10,90

Feine Bandnudeln verde

im Champignon - Estragonrahm
dazu wahlweise gebratene Streifen vom Geflügel oder Kalbsfilet

Euro 10,90

Fisch ganz frisch

Gegrillte Edelmaränen

mit Vanillespargel und Thymiankartoffeln

Euro 12,50

Gebratenes Dorsrückenfilet

unter der Waldkräutersenfkruste
serviert mit Fenchelrisotto

Euro 12,90

Mit Kräutern aromatisiertes Zanderfilet

an gebackenen Cherrytomaten und Lyoner Kartoffeln

Euro 12,90

Saltimbocca vom heimischen Wels

an ligurischem Kartoffel - Rucolasalat mit Oliven und Kapern

Euro 13,50

ambiente

WELLNESS HOTEL GROUP

Bad Wilsnack • Hohnstein • Sommerstorf



Dessert

Belgische Waffel
an feiner Bourbon - Vanillesauce
Euro 4,50

Gratinierte Mascarponecreme
mit frischen Erdbeeren und Mandeln
Euro 5,00

Crème Brûlée
mit Sauerkirschragout
und zartschmelzendem Pistazieneis
Euro 5,50

Dessert - Tapas
Variation kleiner Dessertspezialitäten
an Früchtebouquet
Euro 5,50