

WEINKÜCHE

Regionale, saisonale und bio-zertifizierte Köstlichkeiten so weit der Teller reicht. Wir tischen auf, Sie werden satt.
Von klassisch bis modern – vom Einfachen das Beste.

Samtsuppe vom Rotkohl
mit dunklem Portwein

A(Weizen), F, G, 16

5,90 €



Geschmorte Land-Entenkeule
mit passendem Wein in Sauce und Glas,
dazu Rotkraut und Klöße

A(Weizen), F, G, 16

19,90 €

Zwiebelsuppe
mit Weißwein, Knoblauch und Croûtons

A(Weizen), F

11,90 €



Sauerbraten vom Weiderind
mit Brösel-Karotten und Serviettenknödel

A(Weizen), F, G, 16

17,90 €

Winterliches Grünzeug
Salat mit Dijonsenf-Vinaigrette, Nüssen
und gebratenen Austernpilzen

F, G, H, J, 16

10,90 €



Ostsee-Lachsforellenfilets
mit Steckerübenpüree, Waldhonig und
gebratenem Gemüse

D, G, I, K, 16

18,90 €



Rindertatar à la Weinwirtschaft
mit Pumpernickel, Speck und Trauben

A(Roggen, Weizen), F

10,90 €

Dorade im Ganzen gebraten
mit Ofengemüsen und kleinen
Kräuterkartoffeln

A(Weizen), F, I, J

19,90 €

Elsässer Flammkuchen
mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Lauch

A(Weizen), F, G, 16

10,90 €

Trüffel-Linguini
mit Grana Padano und schwarzem Pfeffer

A, C, G, 16

11,90 €



Carpaccio vom Rind
mit eingelegten Pilzen und Grana Padano

F, G, 16

11,90 €

Kokosmilch-Polenta
mit veganen Hackfleischbällchen und
„sous vide“ gegarter Mini-Paprika

A(Weizen), F

16,90 €



Frisch und knackig – unsere Salatbeilage verziert Ihren Teller und ist das beste Alibi für sündige Genüsse.

Nur 4,50 €

DOSE & STULLE

Kompromisslos deftig verführen wir Sie in Altbekanntes.
Wunderbar vertraut und köstlich arrangiert. Für Anfänger und Liebhaber.

Hausmacher-Leberwurst im Glas
mit Weinwirtschaftsbrot,
saurer Gurke und Zwiebel-Senf-Salat
A(Roggen,Weizen), F, G, J, 16

12,90 €

Soljanka
mit Butterbrot, Zitrone und
Schmand
A(Roggen,Weizen), D, F, G, I, 16

6,90 €

Handgemachter Landkäse
(Hartkäse von der Kuh)
mit Brot und Feigensenf
A(Roggen,Weizen), G, J, 16

13,90 €



Aus der Landfleischerei
Wurst und Schinken mit Radieschen, Rettich,
Brot und Butter
A(Roggen,Weizen), G, 16

11,90 €

„Ziegenfrischkäse“
karamellisiert auf Frucht-Chutney mit Shiso-
Kresse und Weinwirtschaftsbrot
A(Roggen,Weizen), F

12,90 €



Salat von der Pfeffer-Makrele
mit Apfel, Gurke, Zwiebel und
Weinwirtschaftsbrot
A(Roggen,Weizen), D, F

10,90 €

GIBT'S HIER IMMER

Ihre Klassiker, Leibspeisen und Evergreens. Kein Neuanfang, sondern gewohnt lecker!

Ragoût fin vom Huhn
mit Zitrone und Toast
A(Weizen), F, G, 16

6,90 €

Pulled Beef Burger
mit BBQ-Sauce, Süßkartoffel-Fritten
und Coleslaw-Salat
A(Weizen), F, G, 16

16,90 €

Stralsunder Pannfisch
dreierlei Fischfilets mit Senf-Jus,
gebratenem Gemüse und Röstkartoffeln
A(Weizen), F, G, I, J, 16

18,90 €

Steak von der Rinderhüfte
mit Jus, Sanddorn-Wirsing und
Süßkartoffel-Rösti
A(Weizen), F

22,90 €

Großes Kalbsschnitzel „Wiener Art“
mit gekräuterten Steinchampignons und
kleinen Kräuterkartoffeln
A(Weizen), C, F

19,90 €

Kürbis-Kichererbsen-Curry
mit Falafelbratling
F, G, 16

14,90 €



Reicht noch nicht? Unser Tapas- und Dessertblock bietet noch viele leckere Gründe,
um länger sitzen zu bleiben. Ausprobieren lohnt sich.