

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

willkommen in unserem kleinen Restaurant. Wir kochen frisch und legen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte. Unser Gemüse kommt von "Aarons Gartenreich" aus dem Nachbardorf. Unser Fleisch wird nachhaltig und in Bio-Qualität produziert, entweder vom Naturverbund aus Bollewick oder vom Müritzhof Knust aus Sembzin, von dort beziehen wir ebenfalls die Eier und in der Saison die leckersten Erdbeeren. Fisch liefern uns die Müritzfischer nach Verfügbarkeit und Tagesbedarf. Wildschwein und Reh bekommen wir von uns bekannten Jägern, unsere Wildschweinwürste werden für uns vom vertrauten Schlachter gefertigt, genau wie die Wildleberwurst. Kräuter und Beeren wachsen bei uns im Garten, Wildkräuter sammelt Chefkoch Fritzi auf unserer Wiese.

Übrigens: Auch warme Dusche und Heizung werden mit lokalen Brennstoffen beheizt, gesägt vom Hausherrn höchstpersönlich.

Guten Appetit!

Frühstück

Gutshaus Lexow Frühstück: Reichhaltiges Angebot an Schinken, Wurst, Käse, Marmeladen und Eier, dazu Kaffe oder Tee und ein Glas frischer Orangensaft € 22,00

Kuchen & Co

Stück Torte	€ 5,00
Stück Kuchen	€ 4,20
jeweils mit Sahne zuzüglich	€ 0,70
Cookie	€ 2,80
Vanilleeis (2 Kugeln) mit Kompott der Saison	€ 5,20
Eiskaffee	€ 5,20



VORWEG HAUPTSACHEN

Geeistes Tomaten-/Himbeersüppchen	€ 9,50
Weiße Fischsuppe "Wald - See" mit zweierlei Fisch, Douglasienöl, Kohlrabi	€14,00
Hausmachter Schinken mit Hagebuttenchutney, Knusper-Grünkohl, Holunder	€ 14,00
Saiblingscarpaccio Saibling mit Gurken-Meerretti Sorbet und Leinsaatcracker	ch- € 16,50
Kohlrabisalat auf Pesto mit Hanf & Brunnenkresse	€13,00
Gutshaussalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnußkrokant	€ 16,00
Eingemachte Honigtomaten mit Frischkäse, Leinsaat & Röstbrot (nach Verfügbarkeit)	€ 11.00

PASTA

Frische Tagliatelle, wahlweise mit	
Tomatensauce	€12,00
Pesto Genovese	€14,50
Bolognese vom heimischen Wildschwein	€ 16,00
Brennessel-Gnocchi mit Walnuss	€ 14,00
Kinder-Tagliatelle mit Tomatensauce	€ 6,00

)ANACH

Affogato: Boubonvanilleeis vereint mit einem kernigen Ristretto	€ 5,50
Schokoladenganache mit Pfefferschmand und Beeren	,
Joghurt Panna Cotta mit frischen Erdbeeren	€ 9,00

Angeräucherter Matjes mit Gurke	€ 13,50
Saiblingsfilet von den Müritzfischern im Pergamentpapier gegart	€ 24,50
Bratwurst vom heimischen Wildschwein	€13,50
Schweinskarrée von der freilaufenden Solfsau mit Salzzitrone, Salbei, Knoblauch	€ 21,00
Fritziertes Entrecôte vom Müritz-Rind, ca. 300g	€ 32,00
Rehragout mit Noten von Cassis und Kakao	€ 24,50
Drei Rinderderroulädchen in martinierter, herzhafter Soße	€ 22,00
Schmelziges Orzotto mit Estragon, Kohlrabi und Minze	€ 15,50
Für Kinder: Rostbratwürste mit Stampf	€ 8,00

I)AZU

Kleiner Blattsalat	€ 5,50
Bunte Kartoffelwürfel mit Fritzis Lieblingskräuterr	n € 5,50
Stampfkartoffeln mit Staudensellerie und Kräutern	€ 5,50
Fenchelpüree	€ 5,50
Gurkensalat mit Gartenkräutern	€ 5,50
Junges gesäuertes Gemüse aus Aarons Gartenrei	ich € 5,50
Gesundes Buntes (Gemüse)	€ 5,50

ZUM WEIN

€ 5,50 Tomatenbutter ❷ Brot € 2,50 Gesalzene Erdnüsse

