



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 Fritz 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 Kaffee 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



GUTSHAUS LEXOW

VORWEG

Tomatenconsommé mit Apfel & Sellerie	€ 9,50
Weißer Fischsuppe „Wald - See“ mit zweierlei Fisch, Douglasienöl, Kohlrabi	€ 14,00
Hausgebeizter Wildschweinschinken mit Hagebuttenchutney, Knusper-Grünkohl, Holunder	€ 14,00
Saiblingstatar mit Roter Bete & Leinsaatcracker	€ 16,50
Marinierte Rübenspiralen mit Kohlrabipesto, Hanf, Ysop	€ 13,00
Gutshaussalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnußkrokant	€ 16,00
Eingemachte Honigtomaten mit Frischkäse, Leinsaat & Röstbrot	€ 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

DANACH

Affogato: Boubonvanilleeis vereint mit einem kernigen Ristretto	€ 5,50
Schokoladenganache mit Pfefferschmand und Rotwein-Birnen	€ 9,00
Zweierlei Crème Brûlée mit Rosmarin, Spekulatius und Zwetschgen aus dem Gutsgarten	€ 9,00

HAUPTSACHEN

Angeräucherter Matjes nach Hausfrauenart	€ 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	€ 34,00
Rehragout mit Noten von Cassis und Kakao	€ 26,50
Zwei Rinderderroulädchen in martinierter, herzhafter Soße	€ 22,00
Schmelziges Orzotto mit Kürbis	€ 15,50
Auberginen-Pilz Ragout mit geräucherten Belugalinsen und Sellerie	€ 18,50
Für Kinder: Rostbratwürste mit Stampf	€ 8,00

DAZU

Kleiner Blattsalat	€ 5,50
Rösch gebackene Plattoffel mit Fritzies Lieblingskräutern	€ 5,50
Stampfkartoffeln mit Staudensellerie und Kräutern	€ 5,50
Fenchelpüree	€ 5,50
Gesundes Buntes (Gemüse)	€ 5,50

ZUM WEIN

Heubutter & Brot	€ 5,50
Auswahl an Käsen mit Zwiebel-Birnen-Chutney	€ 12,00
Gesalzene Erdnüsse	€ 2,50



GUTSHAUS LEXOW