

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 Mathijs 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

Geröstete Tomatensuppe mit Croutons	€ 12,00
Weiße Fischsuppe "Wald - See" mit zweierlei Fisch & Douglasienöl	€ 14,00
Eingemachte Honigtomaten mit Frischkäse, Leinsaat & Röstbrot (nach Verfügbarkeit)	€ 11,00
Hausmachter Schinken mit wildem Brokkoli Hagebuttenchutney & Leinsaat	€ 14,00
Saiblingstatar mit Roter Bete & Leinsaatcracker	€ 16,50
Kohlrabisalat auf Pesto mit Hanf & Brunnenkresse	€13,00
Gutshaussalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnußkrokant	€ 16,00

PASTA

Frische Tagliatelle, wahlweise mit	
Tomatensauce	€ 12,00
Pesto Genovese	€ 15,50
Bolognese vom heimischen Wildschwein	€ 17,50
Hausgemachte Käse-Spätzle	€ 17,50
Kinder-Tagliatelle mit Tomatensauce	€ 8,00

Angeräucherter Matjes mit Gurke	€ 14,50
Saiblingsfilet von den Müritzfischern mit Tomaten & Oliven	€ 25,50
Zwei Bratwürste vom heimischen Wildschwein	€ 16,50
Schweinskarrée von der freilaufenden Solfsau mit Salzzitrone, Salbei, Knoblauch	€ 23,00
Steak von der Hüfte vom Müritz-Rind, ca. 250g	€ 28,50
Rehragout mit Noten von Cassis und Kakao	€ 25,50
Drei Rinderderroulädchen in martinierter, herzhafter Soße	€ 23,00
Kleine Quiche mit Süsskartoffeln & Feta	€ 18,50
Schmelziges Orzotto mit Estragon, Kräutern ඦ Fenchel	€ 16,50
Gerösteter Romanesco mit Karottenhummus	€ 17,00
Für Kinder: Rostbratwürste mit Stampf	€ 9,00

DAZU

Kleiner Blattsalat	€ 5,00
Salzkartoffeln	€ 3,50
Stampfkartoffeln mit Staudensellerie und Kräutern	€ 4,50
Kartoffelgratin	€ 4,50
Hausgemachte Spätzle	€ 4,00
Gesundes Buntes (Gemüse)	€ 6,00

ANACH

Affogato: Boubonvanilleeis vereint mit einem kernigen Ristretto € 5,50 € 9,00 Zweierlei Cème Brûlée mit Beeren Tarte Tatin mit Vanilleeis € 9,00

