

Wild-Küche

Für unsere Wildgerichte verwenden wir ausschließlich regionales Wildfleisch von der Wildmanufaktur „Spindler“ in Hagenow, Landkreis Ludwigslust-Parchim.

Cremiges Kürbis-Ingwersüppchen

mit gerösteten Kernen & Kernöl, dazu Baguette

5,90 €

Hirsch-Gulasch

verfeinert mit Möhren

Apfelrotkohl & Kartoffelklöße in Semmelbutter

17,90 €

Gebratene Filetspitzen vom Hirsch

auf Fussiloni-Nudeln in Schwarzwurzel-Sahne-Soße

Wildpreiselbeeren & frittiertes Ruccola

21,90 €



Suppenküche

| | |
|--|------|
| Soljanka nach Amtsturm-Art mit Schmand, dazu Baguette | 5,50 |
| Cremiges Kürbis-Ingwersüppchen mit gerösteten Kernen & Kernöl, dazu Baguette | 5,90 |

Vorweg & Zwischendurch

| | |
|--|--|
| Hausgemachtes Würzfleisch Fein abgeschmecktes Ragout, mit Käse überbacken, dazu Baguette | 7,50 |
| Tomate-Mozzarella Scheiben von Strauchtomate und Mozzarella auf Blattsalat, Basilikum, geröstete Kerne, Pesto, Balsamico & Baguette | 7,90 |
| Kartoffel-Snack Süßkartoffelpommes & Kartoffeldippers mit Kräuterschmand | 6,90 |
| Gratiniertes französisches Ziegenkäse auf frischem Salat mit Walnuss, Tomate, Karotte & grüne Gurke, Balsamico-Hausdressing & Baguette | ... als Vorspeise 10,90 ... als Hauptgang 17,90 |

Salat

mit Balsamico-Hausdressing & Baguette serviert

| | |
|--|--|
| Amtsturm-Salat Bunte, knackige Blattsalate mit Tomate, Karotte, grüne Gurke, geröstete Kerne | ... als Vorspeise 7,90 ... als Hauptgang 11,90 |
| Wählen Sie dazu: | |
| Knusper-Hähnchen | ... als Vorspeise 9,90 ... als Hauptgang 15,90 |
| Garnelen & Knoblauch-Dipp | ... als Vorspeise 11,90 ... als Hauptgang 18,90 |



Fisch

- Gebratenes Filet vom Zander** 18,50
auf pikantem Wurzelgemüse von Pastinake, Knollensellerie, Möhre & Topinambur, Kartoffelpüree & Butterschaum
- Lachs-Pasta „Kokos Curry“** 18,90
Lachsfilet auf grünen Bandnudeln in einer Kokos-Currysoße mit feinen Gemüsestreifen
- Zarte Räucher-Matjesfilets** 16,90
mit „Hausfrauensoße“, roten Zwiebeln, Bratkartoffeln & Salat

Steak & Burger

- Rumpsteak von der Deutschen Färse** 26,50
250g Rohgewicht, grüne Bohnen im Speckmantel, Rosmarinkartoffeln, fruchtig-pikantes Pflaumen-Ingwer-Chutney & Kräuterbutter
- Deftiges Holzfällersteak vom Schwein** 18,90
am Knochen, mit Schwenkzwiebeln, Bratkartoffeln & Kräuterbutter
- Amtsturm-Burger** 15,90
klassisch mit Tomate, Gewürzgurke, roten Zwiebeln, Bergkäse & BBQ-Biersoße, dazu Pommes, Ketchup & Mayo

Pasta & Vegetarisch

- Pasta in Tomatensoße** 13,90
Fussiloni-Nudeln in Tomatensoße, geschmolzene Kirschtomaten, Basilikum & Parmesan
- Grünkohl-Hanf-Bratlinge** 15,90
Süßkartoffel-Pommes, fruchtiger Mango-Dipp, Kräuterschmand & Salat
- Ofenkartoffel** 12,90
mit Kräuterschmand & Salat



Schnitzel

unser Original in „Lübzer“ Biermalzpanade

| | |
|--|-------|
| Schnitzel Wiener Art | 16,50 |
| mit Dill-Gurkensalat, Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren & Zitrone | |
| Hamburger Schnitzel | 17,90 |
| mit Spiegelei, Dill-Gurkensalat, Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren & Zitrone | |
| Schnitzel Jäger Art | 17,90 |
| mit Balsamico-Rahmchampignons, Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren & Zitrone | |

Aus Topf & Pfanne

| | |
|--|-------|
| Gebratene Geflügelleber | 15,90 |
| an geschwenktem Apfel-Zwiebelgemüse, Kartoffelpüree & Röstzwiebeln | |
| Mecklenburger Rinderroulade | 18,90 |
| von der Deutschen Färsse, mit traditioneller Füllung aus Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße in Semmelbutter & Rouladensoße | |
| Schweinefilet-Medaillons | 17,90 |
| auf Balsamico-Rahmchampignons, grüne Bohnen im Speckmantel & Bratkartoffeln | |
| Hähnchen „Mediterran“ | 16,90 |
| Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken, buntes Ofengemüse, Kartoffelkroketten & Kräuterschmand-Dipp | |
| Amtsturm-Platte mit 3erlei Fleisch | 22,90 |
| Rumpsteak-Medaillon, Schnitzel in „Lübzer“-Biermalzpanade & Hähnchenbrustfilet, dazu Pommes frites, Balsamico-Rahmchampignons & Kräuterbutter | |
| „Henkers-Mahlzeit“ | 20,90 |
| Spare-Ribs in hauseigener Marinade, Kartoffelecken, hausgemachter Cole Slaw-Krautsalat, BBQ-Dipp & Kräuterschmand | |

Dessert & Eis

| | |
|---|------|
| Schokoladen-Soufflé | 8,00 |
| Warmes Schokoküchlein, Vanilleeis, Schoko-Crumble & Fruchtpüree | |
| Schweden-Eisbecher | 7,00 |
| Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Krokant & Schlagsahne | |
| Schoko-Traum | 6,90 |
| Schokoeis, Schokosoße, Schoko-Crumble & Schlagsahne | |
| Karamell-Becher | 6,90 |
| Vanilleeis, Karamellsoße, Krokant & Schlagsahne | |
| Kugel Eis | 2,00 |
| Vanille, Schoko, Erdbeere | |
| Toppings & Soßen | |
| Eierlikör | 2,00 |
| Portion Schlagsahne | 1,50 |
| Hausebackene Schoko-Crumble | 1,00 |
| Krokant, Bunte Streusel, Smarties | 0,80 |
| Erdbeersoße, Karamellsoße, Schokosoße | 0,80 |

Gerichte für Kinder bis 12 Jahre

| | |
|---|------|
| Sterntaler | 5,00 |
| 3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus & Zucker | |
| Pumuckl | 5,90 |
| Spirelli-Nudeln mit Tomatensoße | |
| Dino-Nuggets | 6,50 |
| 3 Hähnchen-Nuggets, Pommes & Ketchup | |
| Schweinchen Dick | 6,90 |
| Kleines paniertes Schweineschnitzel, Pommes & Ketchup | |

Zusatzstoffe

Liebe Gäste, es ist uns ein Anliegen, Sie bei uns rundum glücklich zu machen. Wir versuchen daher, nur Lebensmittel von hoher Qualität und wenn möglich aus regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Mit dem 13.12.2014 ist die neue EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) für allergene Stoffe in Kraft getreten. Sprechen Sie uns an. Unser Service- und Küchenpersonal ist Ihnen gern behilflich.