



## VORWEG & ZWISCHENDURCH

### **Soljanka nach Amtsturm-Art**

mit Kräuterschmand, dazu Baguette

7 €

### **Kürbiscremesuppe**

mit Kürbiskern-Knusper & Kürbiskernöl, dazu Baguette

7 €

### **Hausgemachtes Würzfleisch**

Fein abgeschmecktes Ragout vom Schwein mit Gouda überbacken,  
dazu Baguette

9 €

### **Kartoffel-Dippers**

mit Kräuterschmand

7 €

### **Gratinierter Ziegenkäse**

auf mariniertem Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Radieschen,  
fruchtig-pikantem Mango-Chutney & karamellisierten Walnüssen

13 €

### **Tomate-Mozzarella**

Scheiben von Strauchtomate und Mozzarella,  
marinierter Wildkräutersalat, Basilikum-Pesto & Balsamico-Creme

11,50 €

### **Vorspeisensalat**

Wildkräuter-Romana-Salatvariation,  
Kirschtomate, Gurke, Karotte, Radieschen,  
geröstete Kerne & Balsamico-Hausdressing

8 €



# VEGETARISCH & SALAT

## **Frische Tomaten-Pasta**

Große Spiralnudeln von „Sassella“ in cremiger Tomatensoße,  
mit Kirschtomaten, frittiertem Rucola & Parmesanhobel

17 €

## **Grünkohl-Hanf-Bratlinge**

Süßkartoffelpommes, fruchtig-pikantes Mango-Chutney,  
Kräuterschmand & mariniertes Wildkräutersalat

19 €

## **Amtsturm-Salat**

Wildkräuter-Romana-Salatvariation,  
Kirschtomate, Gurke, Karotte, Radieschen,  
geröstete Kerne, Balsamico-Hausdressing & Baguette

17 €

## **Amtsturm-Salat „Ziegenkäse“**

3 gratinierte Ziegenkäsetaler auf Wildkräuter-Romana-Salatvariation,  
mit karamellisierten Walnüssen, Kirschtomate, Gurke, Karotte,  
Radieschen, Balsamico-Hausdressing & Baguette

22 €

## **Amtsturm-Salat „Knusper-Hähnchen“**

Knusprig gebackene Panko-Hähnchenstreifen auf  
Wildkräuter-Romana-Salatvariation mit gerösteten Kernen, Kirschtomate,  
Gurke, Karotte, Radieschen, Balsamico-Hausdressing & Baguette

22 €



## HAUPTSACHEN

### **Schnitzel Wiener Art**

mit Bratkartoffeln, Dill-Gurkensalat & Wildpreiselbeeren

19 €

### **Hausgemachte Rinderroulade**

mit mecklenburger Rotkohl, Kartoffelklößen, Semmelbutter & Rouladensoße

24,50 €

### **Hähnchen „Mediterran“**

Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken,  
mit Spinat-Gnocchi, Kirschtomaten & Zuckerschoten in cremiger Tomatensoße

22 €

### **Hausgemachte Königsberger Klopse**

vom Susländer Schwein, mit Kapernsoße, Kartoffelstampf,  
Rote-Bete-Apfelgemüse & Erbsenkresse

19 €

### **Schweinefilet-Medaillons**

auf Balsamico-Rahmchampignons mit Rosmarinkartoffeln & Speckbohnen

22 €

### **Gebratene Geflügelleber**

auf Kartoffelstampf mit geschmortem Apfel-Zwiebel-Gemüse &  
frittierten Zwiebelringen

18 €

### **Spare Ribs - unsere beliebte „Henkers-Mahlzeit“**

geschmort & glasiert, mit Kartoffelecken, Cole Slaw-Krautsalat,  
rauchigem BBQ-Dipp & Kräuterschmand

24 €

### **Amtsturm-Burger**

200g Rindfleisch im Brioche-Brötchen mit Tomate, Gewürzgurke, roten Zwiebeln,  
Holsteiner Cheddar, BBQ-Bier-Sauce & knusprigen Pommes, Ketchup & Mayo

19,50 €



## HAUPTSACHEN

### **Wild-Burger vom Hirsch**

im Brioche-Brötchen mit Brie, geschmorten Zwiebeln, Wildkräuter,  
Kartoffel-Dippers & Preiselbeer-Mayo

21 €

### **Amtsturm-Platte**

Rumpsteak ca. 120g, Schweineschnitzel & Hähnchenbrustfilet, knusprige Pommes,  
Dill-Gurkensalat, Balsamico-Rahmchampignons & Kräuterbutter

26 €

### **Argentinisches Rumpsteak ca. 250g Rohgewicht**

mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterschmand, Speckbohnen,  
Pflaumen-Ingwer-Chutney & Kräuterbutter

35 €

### **Deftiges Holzfällersteak vom Schwein**

am Knochen, mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln & Kräuterbutter

19,50 €

## FISCH

### **Gebratenes Zanderfilet von den Müritzfischern**

auf Kartoffelstampf mit Wirsingkohl, Weintrauben,  
gerösteten Mandeln & Nussbutter

24 €

### **Lachs-Pasta „Kokos-Curry“**

Gebratenes Lachsfilet auf grünen Bandnudeln in einer Kokos-Currysoße,  
mit feinem Karotten-Sellerie-Porree-Gemüse & Süßkartoffel-Chips

24 €

### **Räuchermatjes**

Zarte Matjesfilets mit feiner Rauchnote, dazu Bratkartoffeln,  
„Hausfrauen-Soße“, rote Zwiebeln & mariniertes Wildkräutersalat

22 €



## DESSERT

### Crème Brûlée

klassisch mit Karamellkruste & frischen Früchten

9 €

### Schokoladen-Soufflé

mit Beerengrütze, Vanilleeis & Schoko-Crumble

12 €

### Schweden-Eisbecher

Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Haselnuss-Krokant & Sahne

8 €

### Schoko-Traum

Schokoeis, Schokosoße, Schoko-Crumble & Sahne

7,50 €

### Karamell-Eisbecher

Vanilleeis, Karamellsoße, Haselnuss-Krokant & Sahne

7,50 €

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag

11-14 & 17-22 Uhr

Sonntag

11-14 & 17-21 Uhr

## UNSER SERVICE

Als leidenschaftliche Gastgeber möchten wir, dass Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen. Sollte Ihnen dennoch etwas auffallen, was unseren Augen und Ohren entgangen ist, sprechen Sie uns gerne an. Bei Allergien und Unverträglichkeiten stehen wir Ihnen ebenfalls gern zur Seite.