



VORWEG & ZWISCHENDURCH

Würzige Soljanka nach Amtsturm-Art

DDR-Küchenklassiker auf Basis einer deftigen Tomatensuppe,
mit Jagdwurst, Salami und Paprikastreifen,
Kräuterschmand-Topping & Mehrkorn-Baguette
8 €

Kürbiscremesuppe

vom Hokkaido-Kürbis mit Kürbiskernknusper, Kürbiskernöl &
Mehrkorn-Baguette
8 €

Hausgemachtes Würzfleisch

Fein abgeschmecktes Ragout vom Schwein in Sauce
mit Gouda gratiniert, dazu Mehrkorn-Baguette
11 €

Kartoffel-Dippers

mit hausgemachtem Kräuterschmand
8 €

Gratinierter Ziegenkäse

Französischer Picandou-Ziegenkäse
auf mariniertem Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Radieschen,
fruchtig-pikantem Mango-Chutney & karamellisierten Walnüssen
14 €

Tomate-Mozzarella

Scheiben von Strauchtomate und Mozzarella,
marinierter Wildkräutersalat, Basilikum-Pesto & Balsamico-Creme
12 €

Vorspeisensalat

Wildkräuter-Romana-Salatvariation, Kirschtomate, Gurke, Karotte,
Radieschen, geröstete Kerne & Balsamico-Hausdressing
8 €



VEGETARISCH

&

SALAT

Frische Tomaten-Pasta

Große Spiralnudeln aus dem Hause „Sassella“
in cremiger Tomatensoße mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln,
frittiertem Rucola, Basilikum & Parmesanhobel

18 €

Grünkohl-Hanf-Bratlinge

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

21,50 €

Amtsturm-Salat

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

18 €

Amtsturm-Salat „Ziegenkäse“

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

24,50 €

Amtsturm-Salat „Knusper-Hähnchen“

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

23 €



HAUPTSACHEN

Schnitzel Wiener Art

mit Speck-Bratkartoffeln, hausgemachtem Dill-Gurkensalat & Wildpreiselbeeren

21 €

Hausgemachte Rinderroulade

Klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke und Senf, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Semmelbutter & Rouladensoße

24,50 €

Hähnchen „Mediterran“

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

23 €

Schweinefilet-Medaillons

auf Balsamico-Rahmchampignons mit Rosmarinkartoffeln & Speckbohnen

23 €

Gebratene Geflügelleber

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

19 €

Spare Ribs - unsere beliebte „Henkers-Mahlzeit“

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

25 €

Wild-Burger vom Hirsch

mit geschmolzenem Brie & Schmorzwiebeln im Brioche-Brötchen, Wildkräuter, Kartoffel-Dippers & Preiselbeer-Mayo

22 €

Amtsturm-Burger

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

21 €



HAUPTSACHEN

Amtsturm-Platte

Rumpsteak ca. 120g, Schweineschnitzel & Hähnchenbrustfilet, knusprige Pommes, Dill-Gurkensalat, Balsamico-Rahmchampignons & Kräuterbutter
27 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 250g Rohgewicht

mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterschmand, Speckbohnen, Pflaumen-Ingwer-Chutney & Kräuterbutter
35 €

Deftiges Holzfällersteak vom Schwein

am Knochen, mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln & Kräuterbutter
21,50 €

FISCH

Gebratenes Zanderfilet von den Müritzfischern

auf Kartoffelstampf mit Speck-Wirsing Kohl, Weintrauben, gerösteten Mandeln & Nussbutter
26 €

Lachs-Pasta „Kokos-Curry“

Gebratenes Lachsfilet auf grünen Bandnudeln in einer Kokos-Currysoße, mit feinem Karotten-Sellerie-Porree-Gemüse, Sesam & Süßkartoffel-Chips
26 €

KINDERKARTE



Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre!

Portion Pommes
mit Ketchup
5,90 €

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus & Zucker
7,50 €

Nudeln mit Tomatensoße
7,50 €

Hähnchen-Nuggets
mit Pommes & Ketchup
8,50 €

Kleine, gebackene Fischfilets in Knusperpanade
mit Kartoffelstampf & Buttererbsen
10,50 €





DESSERT

Crème Brûlée

klassisch mit Karamellkruste & frischen Früchten

9 €

Schokoladen-Soufflé

Warmes Schokoküchlein mit Beerengrütze, Vanilleeis, frischen Früchten & hausgebackenen Schoko-Crumble

13,50 €

Schweden-Eisbecher

Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Haselnuss-Krokant & Sahne

8,50 €

Schoko-Traum-Eisbecher

Schokoeis, Schokosoße, Schoko-Crumble & Sahne

8 €

Karamell-Eisbecher

Vanilleeis, Karamellsoße, Haselnuss-Krokant & Sahne

8 €

ÖFFNUNGSZEITEN Januar & Februar

Mittwoch und Donnerstag

11-14 & 17-21 Uhr

Freitag und Samstag

11-14 & 17-22 Uhr

Küche bis 20 Uhr

Sonntag

11-14 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.