

VORWEG & ZWISCHENDURCH

Würzige Soljanka nach Amtsturm-Art

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

Hausgemachtes Würzfleisch

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

Kartoffel-Dippers

mit hausgemachtem Kräuterschmand 8€

Gratinierter Ziegenkäse

Französischer Picandou-Ziegenkäse auf mariniertem Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Radieschen, Mango-Chutney & karamellisierten Walnüssen 13.90 €

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 Tomatensauce mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, frittiertem Rucola, Basilikum & Parmesanhobel 18 €

Grünkohl-Hanf-Bratlinge

Süßkartoffelpommes, fruchtig-pikantes Mango-Chutney, Kräuterschmand & marinierter Wildkräutersalat 21.50 €

Amtsturm-Salat

Wildkräuter-Romana-Salatvariation, Kirschtomate, Gurke, Karotte, Radieschen, Sprossen, geröstete Kerne, Balsamico-Hausdressing & Baguette 18 €

Amtsturm-Salat "Ziegenkäse"

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



HAUPTSACHEN

Schnitzel Wiener Art

mit Speck-Bratkartoffeln, hausgemachtem Dill-Gurkensalat & Wildpreiselbeeren

21€

Hausgemachte Königsberger Klopse

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

Hähnchen "Mediterran"

Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken, Spinat-Gnocchi, Kirschtomaten & Zuckerschoten in cremiger Tomatensauce 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-Wirsingkohl, 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 €

Emder Räucher-Matjesfilets

mit Apfel-Zwiebelcreme (Hausfrauensauce), roten Zwiebeln, Speck-Bratkartoffeln & Wildkräutersalat 23 €



KINDERKARTE

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre!



Portion Pommes mit Ketchup 5,90€

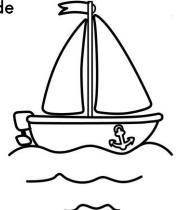
Kartoffelpuffer mit Apfelmus & Zucker 7,50 €

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€

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.