



VORWEG & ZWISCHENDURCH

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

19 €

Grünkohl-Hanf-Bratlinge

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

22 €

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

24 €



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
21 €

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 €

Geflügelleber

auf Kartoffelstampf mit geschmortem Apfel-Zwiebel-Gemüse & frittierten Zwiebelringen
21 €

Spare Ribs - unsere beliebte „Henkers-Mahlzeit“

zart 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
23 €

Amtsturm-Burger

200g Rindfleisch im Brioche-Brötchen mit Tomate, Gewürzgurke, roten Zwiebeln,
Holsteiner Cheddar, BBQ-Bier-Sauce & knusprigen Pommes, Ketchup & Mayo
22 €



HAUPTSACHEN

Amtsturm-Platte

Rumpsteak ca. 120g, Schweineschnitzel & Hähnchenbrustfilet, knusprige Pommes, Dill-Gurkensalat, Balsamico-Rahmchampignons & Kräuterbutter
28,90 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 250g Rohgewicht

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

Deftiges Holzfällersteak vom Schwein

am Knochen, mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln & Kräuterbutter
23 €

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 €

Ender Räucher-Matjesfilets

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

KINDERKARTE



Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre!

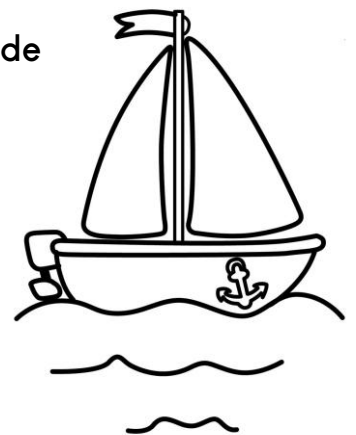
Portion Pommes
mit Ketchup
5,90 €

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.