

Speisekarte



Restaurant

„Mönchguter Stuben“

Suppen und Vorspeisen ...

Mecklenburger Fischsoljanka

tomatisiertes Süppchen mit feinem Lauchstreifen und frischem Baguette 3,90€

Tomatencremesuppe

mit frischen Schlagrahm und Pesto 4,90 €

Gulaschsuppe

mit getoastetem Baguette und Sauerrahm 5,20€

Carpaccio vom Weiderind

mit Rucola-Salat und gerösteten Nüssen verfeinert mit Olivenöl, frischem Pfeffer und gehobelten Parmesan 11,90€

Knackige Salate ...

Kleiner Salatteller

von frischen Blattsalaten, Gurke, Tomate und Joghurt-Dressing 4,20€

Mönchguter Fitness-Salat

*knackiger Salat mit Putenstreifen und Joghurt-Dressing
dazu frisches getoastetes Baguette* 8,90€

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

dazu acento Balsamico und frischen Pfeffer aus der Mühle 7,20€

Kalt Serviert ...

Rügener Räucherfischplatte

*mit Lachs, Heilbutt und Makrelenfilets dazu Sahnemeerrettich
und pikantes Gemüse mit frischem Landbrot und Rahmbutter*

10,60€

„Mecklenburger Haudegen“

*verschiedene Wurst & Käsespezialitäten, Gurke und Tomate,
dazu frisches Landbrot, knackige Salate und Rahmbutter*

9,90€

Spreewälder Gurkensülze

*mit Hausfrauenremoulade, Röstkartoffeln oder frischem Brot
und einem Salatbouquette*

9,20€

Vegetarische Gerichte...

Marktgemüseauflauf

*feines Gemüse und Kartoffeln in einer Bechamel-Sauce
mit Käse gratiniert*

9,90€

Nudelpfanne

*feine Bandnudeln mit sautierten Champignons
dazu eine Käse-Sahne-Sauce*

8,60 €

Bunte Reispfanne

*mit geschwenktem Basmati-Reis,
frischem Gemüse und Tomatensauce*

10,90 €

Fleischgerichte ...

Mecklenburger Rippenbraten

*deftig gefüllter Braten vom Mecklenburger Landschwein
dazu Weinsauerkraut aus dem Fass und Butterkartoffeln*

9,90€

Schweinesteak gebraten

*mit Speckbohnen im Schlafrock, gebackenen Kartoffelecken
und Sauerrahm*

12,20€

Gratiniertes Steak vom Jungschwein

an Wildkräutersauce dazu Kartoffelkroketten und Salatbeilage

11,90€

Rosa gebratenes Rumpsteak

feinstes Argentinisches Rindfleisch 250gr.

mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart

dazu reichen wir Kräuterbutter und Folienkartoffel mit Sauerrahm

21,50€

Schweinelendchen

zart gebratene Medaillons vom Jungschwein

auf feinen Prinzessböhnchen im Speckmantel an Rotweinjus

dazu gebackene Kartoffelstäbchen

15,90€

Rib-Eye-Steak

zart gereifte Hochrippe vom Grill mit Rahmchampignons

dazu Baked Potato mit Sour-Cream und Sahnemeerrettich

24,70€

Grillplatte „Granitz“

mit Schweinefilet, Rindersteak, Puten- und Hähnchenbrustfilet

dazu frische Champignons in Sahnesoße und gebackene Kartoffelstäbchen

19,60€

die Grillplatte „Granitz“ ist auch für 2 Personen erhältlich

37,20€

Fangfrisch aus den Meeren...

Variation vom Kronenmatjesfilet

*hausveredelte Matjesfilets im Sherry -Wildkräuter - und Pfeffermantel,
auf einer Hausfrauenremoulade, dazu Röstkartoffeln*

9,90€

Gedünstetes Filet vom Ostseedorsch

*an einer Dill-Sahnesauce auf Zucchini-Lauchgemüse
dazu servieren wir ein Kräuterrisotto*

11,90€

Fangfrischer Ostseehecht

*im eigenen Saft gegart, mit Butterkartoffeln und Petersiliensöße
dazu Salatbeilage*

12,90€

Gebackener Boddenzander

*mit Tomate und Käse gratiniertes Filet vom fangfrischen Zander,
dazu Hausgemachte Röstkartoffeln und knackigem Salat*

14,90€

Frischer Fjordlachs

*aus den Fjorden Norwegens mit feinwürzigem Blattspinat,
an einem Nest von feinen Bandnudeln*

15,90€

Kross gebratener Butterfisch

*gebratenes Steak vom Butterfisch auf einer klassischen Dillsensoße,
dazu servieren wir Kräuterkartoffeln und marinierten Salat*

14,60€

Nordisches Schollenfilet

*gebratenes Schollen-Doppelfilet auf feinem Schwenkgemüse
an Sahnesöße und gebutterten Duftreis*

15,60€

„ Rügener Kutterfischplatte“

*gebratenes Butterfisch Steak, Riesengarnelen, Zanderfilet
und Filet vom Atlantik Lachs auf einem Bett von Roter Beete
und Rieslingsahne*

21,60€

Desserts ...

Mohrenbecher

*cremigtes Schokoladeneis verfeinert mit Eierlikör
abgerundet mit feinem Krokant und Sahnehaube*

6,90€

Früchtetraum

*fruchtiger Obstsalat von verschiedenen Exotischen Früchten
auf aromatischen Vanilleeis mit Schlagsahne*

5,90€

Schwedeneisbecher

*mit Eierlikör und Apfelmus
dazu Schlagsahne*

6,20€

Parfait – Triologie

*ein Genuss für den verwöhnten Gaumen
mit frischem Obst und Schlagsahne*

7,60€

Fruchtige Rote Grütze

*hausgemachte Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis
und Schlagsahne*

4,90€

Frische Erdbeeren

*aromatisiert mit Grand Marnier
dazu Vanilleeis und Schlagsahne*

5,90€

Zarte Crêpes

*mit karamelierten Äpfeln abgerundet mit
hausgemachter Vanillesoße und Sahne*

5,40€

*„Mönchguter Stuben“ – demnächst
online Reservierung möglich!*