

W I N T E R

Birnen-Sellerie-Suppe



Röstzwiebel-Croûtons^(G) - Baguette^(G)

7,8

Hirschbraten

in Rotwein-Kirschsauce - Apfelrotkohl - Serviettenknödel^(G)

25,5

Mariniertes Lammfilet

Kartoffelröstis^(G) - Mandel-Rosenkohl^(Sch1) - Jus

29,5

Camembert Medaillons

*Medaillons vom Schweinefilet mit Birne & Camembert^(M) überbacken,
dazu Semmelblumenkohl^(G) und Kartoffelkroketten^(G)*

25,0

Pariser Cheesecake^(G,M)



auf Zimt-Crumble & Glühweinkirschen^(2,7)

8,5

Zusatzstoffe: mit Farbstoff (1), mit Konservierungsstoff (2), mit Geschmacksverstärker (3), geschwefelt (4), mit Phosphat (5), mit Süßungsmitteln (6), mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n) (7), Koffein (8)

Allergene: enthält Glutenhaltiges Getreide (G), enthält Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose (M), enthält Schalenfrüchte und Erzeugnisse (Sch), enthält Mandeln (Sch1), enthält Haselnüsse (Sch2), enthält Sesam und Sesamerzeugnisse (Se), enthält Soja und Sojaerzeugnisse (So), enthält Schwefeldioxide/Sulfite (Su)

BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN BITTE BEIM PERSONAL INFORMIEREN

Preis in € (z.B.: 7,0 = 7,00€)



vegetarisch



vegan

VORSPERISE

STARTER

Fruchtige Tomatensuppe

Mozzarella Gourmini_(M) - Baguette_(G)

fruity tomato soup on top mozzarella

6,8

Süßkartoffel-Currysuppe

Kokosnussmilch - knuspriger Bacon - Baguette_(G)

sweet potato-curry soup with coconut milk – vegetable chips

7,2

Fisch-Soljanka

Schmand_(M) - Zitrone - Baguette_(G)

fish-soljanka with sour cream - lemon - bun

8,0

Bruschetta-Duo ₍₇₎

zwei Tomaten- und zwei Avocado-Gurke-Bruschetta

bruschetta-trio with tomato – avocado - cucumber bruschetta

7,5

Gratinierter Ziegenkäse

Honig - auf Wildkräutersalat, Feige und Walnüsse - Baguette

goat cheese - wild herbs salad – figs - walnuts

9,5

Räucherlachs

kalt geräuchert - Kräuterschmand - Rote Bete-Puffer_(G)

smoked salmon - beetroot buffer – herb sour cream

9,9

SALAT

SALAD

Buntes Beet

Blattsalat - Salatgurke - Strauchtomaten - Paprika
lettuce - cucumber - vine tomatoes - peppers

5,8

Wichmanns Gurkensalat_(M)

wichmanns cucumber salad

5,0

Sattmacher

Wildkräutersalat - Feldsalat - Gurken-Avocadosalat -
Tomatensalat - Paprika - Karotte - Edamame - Rote Bete -
Mais - rote Zwiebeln - Sonnenblumenkerne - Parmesan
wild herbs salad - lettuce - cucumber - vine tomatoes -
pepper - carrot - edamame
beetroot - corn - red onions - sunflower seeds

mit Garnelen *shrimp* 19,5

mit Lachsfilet *salmon* 19,5

mit Tranchen vom Hähnchenfilet *chicken fillet* 18,5

mit Tranchen vom Rumpsteak *beef* 21,5

Dressing: *Mango-Chili, Joghurt-Limette_(M) oder Vinaigrette*

WICHMANNS WICKEL

WICHMANNS WRAP

Lachs-Wickel_(G)

kaltgeräucherter Lachs - Paprika - Frischkäse - Basilikum - Rucola
smoked salmon - paprika - cream cheese - arugula - cress

13,9

Hack-Wickel_(G)

Hackfleisch - Schmand - Mais - Jalapeno - Tomatensalat - Fetakäse
minced meat - sour cream - corn - jalapeno - tomato salad - feta cheese

13,9

Hendl-Wickel_(G)

Hähnchenfilet - Tomatensalat - Salat - Mais - Honig-Senf-Sauce
chicken - tomato salad - salad - corn - honey mustard sauce

13,9

CURRY

CURRY

Green Curry_(G,Sch)



Aubergine - Zucchini - Mais - Schoten - Cashew und Basmatireis
aubergine - zucchini - corn - pods - cashew and basmati rice

14,0 | mit Tranchen vom Hähnchenfilet +6,5

Thai Curry_(G,Sch) *scharf*



Paprika - Brokkoli - Garam Masala - Kokos - Cashew - und Basmatireis
paprika - broccoli - chilli - coconut milk - cashew and basmati rice

14,0 | mit Tranchen vom Hähnchenfilet +6,5

B O W L

BOWL

Pirate of the Bowl

*Lachsfiletwürfel - Edamame - Tomatensalat - rote Zwiebeln -
Cashewkerne - eingelegte Ananas - Mango-Chili-Sauce und
Basmati-Reis mit Kräutercreme_(M)*

*salmon - edamame - tomato - onion - cashew nuts - pineapple -
orange-chili-sauce - basmati rice and herb cream*

17,9

Garnelen Bowl

*Garnelenspieß - Rote Bete - Tomatensalat - Ei - Rucola - Avocado –
Sriracha Majo-Chilisauce und Basmati-Reis mit Kräutercreme_(M)
garlic shrimp - beetroot - tomatosalad – egg - arugula - avocado – lime-soy-
sauce and basmati rice with herb cream*

17,9

Vegan Bowl



*Rote-Bete-Puffer - Gurke - Frühlingszwiebeln - Erdnüsse - Karotte
Mais - Tomatensalat - Wildkräutersalat - vegane Mayonnaise - Reis
beetroot pancake - cumcumber - spring onion - peanut - corn -
carrot – tomatosalad – wild herbs salad – vegan mayonnaise*

14,9

Texas Bowl

*Hackfleisch - Avocadomayo - Tortillas - Mais - Kidneybohnen -
Tomatensalat - Frühlingszwiebeln - Kräuterrahm_(M) - Basmati-Reis
minced meat - avocado salsa - cheese tortillas - spring onion - kidney beans -
tomato - corn - herb cream - basmati rice*

16,9

FISH MEAT & MORE

FRIED

Ostsee-Zanderfilet

*Pfannengemüse - knusprige Kartoffelscheiben mit Kräuterrahm_(M)
zander fillet - pans vegetable – potato slices with herb cream*

22,5

Norwegisches Lachsfilet

*frisches Lachsfilet gebraten mit Honig & Balsamico - Pesto -
Pfannengemüse - Rosmarinkartoffeln
salmon fillet - fried in honey and balsamic vinegar – pans vegetable -
pesto - rosemary potatoes*

23,5

Ender Matjesfilets

*Sherrymatjesfilet_(2,6) und Edelmatjesfilet_(2,6) - Salat -
Wichmanns Apfelremoulade_(M) - Rosmarinkartoffeln
matjesfilet - salad - Wichmanns apple remoulade – rosemary potatoes*

16,5

Garnelen auf Tagliatelle

*mit Blattspinat - Mascarponesauce - Pesto - Chilifäden
shrimp - tagliatelle - spinach leaves - mascarpone sauce - pesto - chilli*

18,9

Müritz Kräuterforelle

*frische Müritz Forelle aus dem Ofen mit Kräutern, Butter und
Zitrone - gemischter Salat - Ofenkartoffel mit Kräuterrahm
oven trout with lemon, butter and herbs - salad - potato with herb cream*

19,9

Deutsches Rumpsteak

*rosa 220g roh - gebratene rote Zwiebeln - Zitronenbutter -
Pariser Karotten - Ofenkartoffel mit Kräuterrahm_(M)*

*german rump steak 220g – garlic bread - fried bacon - carrots - potato with
herb cream - herb butter*

28,9

Nuss-Schweinefilet-Medaillons_(Sch)

Erdnusskruste - Prinzessbohnen - Steakpommes - Kräutermayo

pork tenderloin nut crust - beans - herb butter - steak fries – herb mayonnaise

20,9

Pilz-Schweinefilet-Medaillons

Champignonssauce - Duo-Kartoffelstampf

pork tenderloin – mushroom cream sauce – mashed potatoes

20,9

Hähnchenfiletsteak

Zitronenbutter - Wichmanns Gurkensalat_(M) -

Süßkartoffelpommes - Honig-Senf-Dip₍₇₎

chicken fillet - cucumber salad - vegetable fries - honey mustard dip

18,9

würziger Feta

gebackener Feta_(M) - gegrillte Tomaten und Zucchini - Baguette_(G)

spicy feta - grilled tomato and zucchini - baguette

14,5

Rote Bete-Puffer

2 Puffer - Pfannengemüse - Gemüsepommes - vegane Mayo

beetroot buffer – pan vegetable – vegetable fries – vegan mayonnaise

14,9

NACHSPEISE

DESSERT

warmer Schokokuchen

mit flüssigen Kern, Vanilleeis_(M) & Sahne_(M)

black & white soufflé with icecream and cream

7,5

Hüftgold

warmer Schoko-Himbeerbrownie_(Sch,Sch1,Sch2) - beschwipste

Himbeeren - Schokosauce - Goldstreusel

hot chocolate cake - tipsy raspberries, chocolate sauce

7,5

Weißer Engel

weiße Schokoladencreme_(M,7) - Schokodrops_(M,7) - Heidelbeeren

white chocolate cream - chocolate drops - blueberry

6,5

EIS (M,1, 3,7,Sch2)

Baileys Becher

2x Vanilleeis - 1x Schokoeis - weiße Schokolade - Baileys - Sahne

8,0

Skyr Becher

2x Erdbeereis - 1x Vanilleeis - Skyr-Vanille - Heidelbeeren - Sahne

8,0

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

Kinder

1 Brötchen oder 1 Croissant

- Nutella & Marmelade - Weidebutter - Obst -

Kinder Überraschungsei - 1 Kakao

1 bun – nutella or jam - butter – fruit - surprise

7,0

Frühstück für 2

2 dunkle Brötchen - 2 helle Brötchen - 2 Croissants - Weidebutter -

Marmelade - Wurst- & Käseaufschnitte - Puten-Zwiebelmett -

Obst - Tomate-Mozzarella - Räucherlachs mit Honig-Senf -

Frischkäse - 2 Bio Eier -

2 kleine Säfte nach Wahl - 2 Kaffeespezialitäten nach Wahl

4 bun - 2 croissant - butter – jam – cheese & sausage - met – fruit - tomato and

mozzarella – salmon – cream cheese – 2 egg - 2 juices - 2 coffee

39,90€ für 2 Personen

Protein Blaubeere-Bowl

Skyr - Heidelbeeren - Vanille - Haferflocken - Honig

Topping: Quinoa - Heidelbeeren - Minze

skyr - blueberries - vanilla - oatmeal - honey

topping: quinoa - blueberries - mint

7,0

Guten Morgen

1 Brötchen und 1 Bagel_(G) - Gouda_(M) - Pfeffersalami - Putenbrust -
Marmelade_(G) - Weidebutter - 1 gekochtes Ei - Obst

2 bun or bagel – cheese – salami – turkey – jam – butter – 1 egg - fruit

9,0

(Filterkaffee Pott +2€)

Ei Ei Ei

Brötchen_(G) - Weidebutter - Obst - Tomate - Rührei aus 3 Eier - Bacon
bread rolls - pasture butter - fruit - scrambled eggs from 3 organic eggs - bacon

9,2

(Filterkaffee Pott +2€)

Käseschnute

2 dunkle Brötchen_(G) - Käseaufschnitte_(M) - Camembert_(M) - Frischkäse_(M)
- Weintrauben - Walnüsse - Marmelade -

Weidebutter - Gurke - 1 Ei

*bread - cheese slices - camembert - cream cheese -
grapes - butter – walnuts - vegetables - 1 organic egg*

12,5

(Filterkaffee Pott +2€)

Gourmet

1 Croissant_(G) - 1 Brötchen_(G) - ausreichend Räucherlachs mit
Honig-Senfsauce - Weidebutter - Obst - 0,1l Prosecco
*1 croissant - 1 bun - a lot of smoked salmon with honey-mustard-sauce -
butter - fruit - sparkling wine*

14,5

(Filterkaffee Pott +2€)

Fresh

*1 Brötchen_(G) - Avocado mit Salz, Pfeffer und Zitrone -
Kräuterfrischkäse_(M) - Tomatensalat - Rührei aus 2 Eier - frisches Obst -
300ml Orangensaft*

*1 bun – avocado - herbal cream cheese - cherry tomatoes - scrambled eggs -
fresh fruit - 0.1l freshly squeezed orange juice*

13,0

(Filterkaffee Pott +2€)

Durchstarter

*1 Brötchen und 1 Bagel_(G) - Kochschinken - Zwiebelmett - Putenbrustfilet
- Käse - Marmelade₍₆₎ - Weidebutter - Tomate & Mozzarella - 1 Ei*

*2 bun or bagel – cooked ham – onion mett – turkey – cheese – jam – butter –
tomato & mozzarella – 1 egg*

12,9

(Filterkaffee Pott +2€)

1 Croissant	1,9
1 Bagel	1,9
1 Brötchen	0,80
Glutenfreie Brötchen zum Frühstück	+1,3
1 Ei	1,5
1 Spiegelei	1,6
Rührei aus 2 Eier	3,3
Filterkaffee Pott	2,8
frisch gepresster Orangensaft	100ml 3,3 / 250ml 5,5