

Wir arbeiten mit Regionalen Händlern zusammen!

Zum Beispiel mit Lisas Bio Landwirtschaft, den Müritzfischern, Wulfersdorfer
Kartoffelhandel, Wild direkt vom Jäger!

Vorspeisen

Melonen - Sashimi

mit Wasabi - Frischkäse und Forellenkaviar

Tomaten - Variation

mit Tomatenconfit, Büffelmozzarella,
Espuma und Kräuteröl

Suppen

Mannis Soljanka

Variation von kalten Süppchen

Mango - Chili - Gazpacho

Gurkensuppe mit Joghurt

Rote Bete - Schmand mit Merrettich

Salat

Kleiner gemischter Salat

mit Honig - Senf - Dressing

Salatbowl mit gebratenen Gemüse, Avocado,

Couscous, hausgemachten Kräuterquark und

Honig - Senf - Dressing

wahlweise mit: Hähnchenstreifen

5 Riesengarnelen

Hirtenkäse

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art

Flammkuchen
mit Austern- Seitlingen, getrockneten Tomaten
und Hirtenkäse

Hauptgerichte

Schnitzel
mit „Julians Kartoffelsalat“ und Gurkensalat

Rumpsteak
mit Sommergemüse. Kartoffelecken und
Mango - Chili - Dip

Markt 11 Beef Burger
mit Cheddar Käse, Schmorzwiebeln, Spiegelei,
hausgemachten Pattie, Bun und Sauce

Bauerfrühstück
mit Speckstreifen und Gewürzgurke

Ostseedorsch
mit Schmorgurken, getrockneten Tomaten
und Kartoffelstampf

Surf & Turf mal anders
Maishähnchen mit Garnelen, Rosmarinkartoffeln
und Krustentiersauce

Risotto Carbonara

Vegetarisch und Vegan

Lasagne von der Aubergine
mit Büffelmozzarella, Kräuteröl und Couscoussalat

Geröstete Karotte
mit Crumbel, Karottenpüree und Pfifferlingen

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Crème Brûlée mit Orangensorbet

Schokoladenbrownie
mit Sommer - Fruchtsorbet und Mango

Eis

Eisschokolade oder Eiskaffee
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Schwedenbecher
drei Kugeln Vanilleeis, Sahne,
Apfelmus und Eierlikör

Eis und Heiß
drei Kugeln Vanilleeis, Sahne,
Kirschen oder Himbeeren

Zwetschgen Michel
drei Kugeln Vanilleeis, Sahne
und Zwetschgenröster