

Feine Landküche

...das heißt: Wir verarbeiten frische Produkte aus der Region im Wechsel der Jahreszeiten. Eine eigenständige Aromatik ergibt sich beim Kochen und Backen durch Kräuter, edle Weine und feine Destillate. Wir verwenden keine vorgefertigten Gerichte, denn Kochen ist ein Handwerk und in unserer Küche bereiten wir anspruchsvoll und kreativ traditionelle, mecklenburgische und moderne Gerichte nach höchsten Standards zu.

Wir verwenden ausschließlich frische Produkte aus der Region, Eier aus Freilandhaltung, Fische aus Stellnetz-Fang und legen großen Wert auf nachhaltig produzierte Lebensmittel. Kräuter und Wildkräuter kommen aus unserem eigenen Garten. Wir backen Kuchen, stellen Marmeladen und Pestos her. Unser Restaurant wird empfohlen vom Slow Food Genussführer.

Unsere große Weinauswahl hat ihren Schwerpunkt bei Winzern aus Deutschland. Nicht zuletzt stehen edle Destillate und fruchtige Liköre aus der eigenen Brennerei zur Auswahl. In unserer Zigarren-Lounge genießen Sie feinste Habanos und andere Zigarren.

Viel Vergnügen und Genuss
wünschen Ihre Gastgeber

sowie das gesamte Rittmeister-Team

Vorspeisen

Kleiner Haus-Salat 7,50
Wild-Blattsalate und Gemüsemix der Saison,
hausgemachtes Olivenöl-Orangensaft-Dressing

Feiner Herings-Kartoffel-Salat 8,50
fruchtig mit Apfel, gehacktem Ei und Gewürzgurke,
in leichtem Rahm mit Pumpernickel

Schafskäse 9,00
mariniert in Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauch,
an etwas Wildsalat und Cherry-Tomaten

Suppen

Betenbartsch 7,00
traditionelle pommersche Rote-Bete-Suppe
mit Rindfleisch, Möhren und etwas Rahm

Tomatensuppe 7,00
fruchtig abgeschmeckt, mit Wacholderbeeren,
Basilikum, etwas Knoblauch und feinem Olivenöl (v)

Kalte Küche

Käseauswahl nach Tagesangebot (1, 3, 4) 10,50
Hart- und Weichkäsesorten mit Mango-Chutney,
Früchte-Senf und Baguette

Tatar 160 g 16,00
frisches Rinderhack, kräftig gewürzt, mit Weinbrand
verfeinert, Brot und Butter

Lachsstulle 11,50
Lachs roh – drei Tage kalt mariniert mit Wacholder,
Koriander, Gewürzen und OSS Gin – Graubrot und
Wasabi-Majonäse

