

## *aurum-Klassiker*

### Suppe und Salat

*Leicht cremige Suppe  
von Wöbbeliner Tomaten mit saurer Sahne und frischem Basilikum* € 4,50

*Schweriner Fischtopf  
vom Zander mit Muschelfleisch im Krebsud* € 6,50

*Kleine Schale von frischen Blattsalaten  
mit Buttercroutons und Speicher Dressing* € 6,50

*Großer Fitnesssalat  
in Kräutervinaigrette mit Ei, Sprossen und Körnern* € 10,50

### Vegetarisches

*In Olivenöl gebratenes mediterranes Gemüse  
mit geraspelten Parmesan* € 9,00

*Tortellini mit Spinat-Ricotta Füllung  
an geschmolzenen Tomaten und frischem Basilikum* € 10,50

### Leichtes

*Frische Spinatfettuccini  
mit in Knoblauch gebratenen Garnelen* € 13,50

*Tatar vom hausgebeizten Lachs  
auf Gurkencarpaccio und Rösti* € 10,50

### Zart und saftig

*Paniertes Schweineschnitzel  
auf unserem hausgemachten Kartoffelspecksalat  
und Tomatenkonfit* € 15,50

*Zarte Filets vom Weideschaf  
an Rosmarinjus mit gebundenen Böhnchen und Röstkartoffeln* € 17,50

*Argentinisches Rumpsteak an Madagaskar-Pfeffersoße  
und gegrillter Tomate ,Röstzwiebeln und Bratkartoffel* € 18,50

### Spezialitäten aus heimischen Gewässern

*Gebratenes Zanderfilet vom Müritzfischer  
auf roten Rahmlinsen und Röstitaler* € 14,50

*Wismaraner Kutterscholle  
in Speckstippe gebraten  
dazu frischer Gurkensalat und Petersilienkartoffeln* € 15,00

*Filet vom Ostseedorsch in Kräuterweißbrot gebacken  
auf zartem Wirsinggemüse  
Buttermilch-Senfsoße und Kümmelkartoffeln* € 15,00

*Maränenfilet aus dem Binnengewässer  
unter einer Senf-Zwiebelkruste  
Sellerie-Apfelgemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree* € 16,50

### *Unsere Angebote mit Bio- und regionalen Produkten*

*Feine Mecklenburger Kartoffelsuppe  
mit herzhaften Mett-Enden* € 4,50

*Bio-Bratwurst vom Schwein  
auf Sauerkraut dazu hausgemachtes Kartoffelpüree* € 10,50

*Hokaido-Kürbissalat vom Medeweger Biohof  
süß-sauer mariniert mit mild geräuchertem Katenschinken* € 10,50

*Saftige Bio-Hähnchenbrust vom Severiner Hof  
gefüllt mit Frischkäse  
dazu Tagesgemüse und Butterreis* € 16,50

*Medaillons vom Ludwigsluster Bioschwein  
in Salbei – Speckmantel gebraten  
dazu einen kleinen Salat und hausgemachte Spätzle* € 18,00

*Bio-Käse der Woche : Ziegenbrie mit Bärlauch Portion € 5,00*