



SCHÖNER INSELN
zinnowitz

Süßes am Anfang

Rhabarber-Pekannuss-Crumble Joghurteis Minze	10,50
Schokolade Hoch 3 Küchlein Eis Mousse Erde Sauce	14,00
Limoncello Panna Cotta Pistazieneis Mascarpone	12,00

Suppen & Starters

Bruschetta im Preußenhof-Style Kräuter-Knoblauch-Ciabatta Tomatenconfit Olivenöl Zwiebel Knoblauch Parmesan	10,50
Tatar - unter Rauch - BIO-Weiderind (Pommerscher Weidegrund Hohendorf) Kapernapfel Schalotte Gewürzgurke Senf Sardelle Eigelb Wildkräuter Olivenöl Aceto Balsamico	16,50
„Wildes Treiben“ Wildspezialitäten -Jagen am Peenestrom - Pfefferbeißer Schinken Jagdwurst Rehsalami Leberwurst Preiselbeeren Senf Schlesische Gurken Landbrot Salzbutter	16,50
Blumenkohlsüppchen <small>(a,g)</small> Vanille gerösteter Blumenkohl Schnittlauchöl	8,00
Preussenhof Fischsuppe - klar - Fischeinlage Shrimps Gemüsewürfel Pernod Gartenkräuter	8,00
Kirschtomatensüppchen Pancetta Crunch Crème fraîche	8,00



SCHÖNER INSELN
zinnowitz

Salate & Bowls

Caesar Salat 12,50
Romana | Kirschtomaten | Croûtons | Parmesan
Kresse | Dressing

Toppings:

Garnelen 12,00

Gebackene Hähnchenbruststreifen 12,00

Vitales – Vegetarisches – Veganes

Pasta di verdura 18,50
Bandnudeln | Gemüseragout | Basilikum | Parmesan

„Grüner Garten“ 21,50
Buntes Gartengemüse | Kirschtomate | Gartenkräuter | Sprossen |
Kresse | Backkartoffel | Kräuterquark



SCHÖNER INSELN
zinnowitz

Fisch

Kabeljau - gebraten - Filet Petersiliensauce Fingermöhren Fenchel Pommersche Fischkartoffeln	26,50
Boddenzander - kross auf der Haut - Filet Baconbuttersauce Grüner Spargel Risotto	26,50
Wolfsbarsch - confiert - Filet Limoncello-Hummer-Fond Ratatouille gefüllte Gnocchi	26,50
Rotbarsch - Ursprung Nordatlantik - Filet Meerrettichsauce Blutwurst Nagegemüse Lyoner Kartoffeln	26,50

Fleisch

Lende vom Susländer Ökolandschwein - Speckmantel - Café de Paris Buttersauce Steinchampignons Schalotten Thymiankartoffeln	26,50
Kalbsleber - Berliner Art - Apfel-Zwiebel-Ragout Preiselbeeren Kartoffelstampf Zwiebelcrunch	26,50
Schnitzel vom Kalb - klassisch aus der Oberschale geschnitten - Sardelle Kapernapfel Zitrone Rustikale Fritten Dänische Remoulade Grüner Salat Dressing	26,50
Lammrücken - aus der Müritz Region - Thymian-Zitronensauce Fingermöhren Kräuterrisotto	26,50
Wildschweinerücken - Jagen am Peenestrom - Kürbiskerntopping Portweinzwiebeln Bohnen-Speck-Bündchen Birne Selleriepüree _(g)	26,50



SCHÖNER INSELN
zinnowitz

Unsere Preußenhof Steak Menüs

Rumpsteak 200 g - Bio zertifiziert - klassisch geschnitten aus dem Rinderrücken	32,00
Grillteller 300 g Hüftsteak Schweinefilet Hähnchenbrust	28,00
Hüftsteak 200 g auf Argentinien Weiden gereift, meisterlich zugeschnitten	27,00
Rib Eye Steak 300 g - Bio zertifiziert - auf Pommerscher Weide gereift	36,00

dazu reichen wir Backkartoffel | Kräuterquark_(g) | Kräuter-Ciabatta_(a,g)

Zum dazu bestellen:

Kräuter-Knoblauch-Ciabatta	4,00
handgemachte Kartoffelspalten Kräuterquark	6,50
Pfannengemüse	5,00
Kräuterbutter	2,00
Kräuterquark	4,50
Beilagensalat	7,00



SCHÖNER INSELN
zinnowitz

Kinder und die „Klein“ geblieben sind

„Susi“ Kurze Röhrennudeln Tomatensauce	6,50
„Strolch“ Kurze Röhrennudeln Bologneser Fleischsauce	8,00
„Spongebob“ Schnitzel vom Kalb Karotten hausgemachter Kartoffelstampf	9,50
„Käptn Blaubär“ Panierte Fischstäbchen Karotten hausgemachter Kartoffelstampf	7,50