

Süßes am Anfang

Schokolade Hoch 3	12,00 €
Küchlein (a, c) Eis (g) Mousse (c, g) Erde Beeren Sauce Minze	
Gebrannte Vanillecreme (a, c, g)	10,50 €
Kumquat Kompott Sauerkirchsorbet	

Vorspeisen

Bruschetta Preussenhof Style	9,00 €
Kräuter-Knoblauch-Ciabatta (a) Tomatenwürfel Olivenöl Zwiebeln Knoblauch Parmesan (g)	
Tatar vom Weiderind	16,50 €
Kapernapfel Schalotte Gewürzgurke Senf (j) Sardelle (d) Eigelb (c) Wildkräuter Olivenöl Aceto Glace	
Cäsar Salat Preussenhof	11,50 €
Romana Kirschtomaten geröstete Weizenbrotwürfel (a, g) Parmesan (g) Kresse Dressing (c, g)	

Dazu empfehlen wir:

- 5 Garnelen (250 g)	12,00 €
- Gebackene Hähnchenbruststreifen (200 g)	10,00 €
- Hüftsteak (200 g)	16,00 €

Suppen

Blumenkohlcremesuppe (g)	8,00 €
gerösteter Blumenkohl Rindfleisch Vanille Kresse	
Preussenhof Fischsuppe (b, d, j) (klar)	8,00 €
Fischeinlage (f) Shrimps (b) Gemüsewürfel (j) Pernod Gartenkräuter	
Pommersche Kartoffelsuppe (g)	8,00 €
Rauchwurst Gartenkräuter	

Vitales - Vegetarisches- Veganes

Weißer Bandnudeln (a, c, g) 18,50 €
Weißweinsauce (a, g) | Kirschtomaten | Pinienkerne
Zitrus | Parmesan (g) | Rucola

Gebratene Pilze 22,00 €
Kräuterseitlinge | Steinchampignons | Buchenpilze | Schalotten
Backkartoffel | Kräuterquark (g)

„Grüner Garten“ 18,50 €
Pfannengemüse | Kirschtomaten | Gartenkräuter | Sprossen | Kresse
Selleriepüree (g, i)

Fischiges

Kabeljau - schonend im Dampf gegart - 20,00 €
Filet (a, d, g) | Pommersche Senfsauce (d, g) | Buntes Gartengemüse (g) | Bratkartoffeln (g)

Boddenzander - kross auf der Haut gebraten - 22,00 €
Filet (a, d, g) | Weißweinsauce (g) | Prinzessbohnen (g) | Kartoffelstampf (g)

Wels - Ursprung aus Mecklenburger Zucht - 23,00 €
Filet (a, d, g) | Safransauce (a, d, g) | Spitzkohl | Usedomer Fischkartoffeln (b, g)

Bio Lachs - Norwegen - 22,00 €
Filet (a, d, g) | Teriyaki | Lauch (g) | Karotten (g) | Wasabi-Kartoffelstampf (a, c, g)

Fleischiges

Kalbsleber „Berliner Art“ 20,00 €
karamellisiertes Apfel-Zwiebel-Ragout | Crunch | Kartoffelstampf (g)

Schweinefilet - Ökolandschwein - 22,00 €
Malzbiersauce (g) | Champignons (g) | Schalotten | Rosmarinkartoffeln

Ochsenbacke - geschmort - 22,00 €
eigene Sauce (g, i, l) | Prinzessbohnen (g) | Selleriepüree (g, i)

Dicke Rippe - Ökolandschwein - 20,00 €
eigene Sauce (g, i, l) | Backpflaume | Apfel | Spitzkohl | Selleriepüree (g, i)

Schnitzel vom Kalb (a, c, g) - klassisch aus der Oberschale geschnitten - 24,00 €
Sardelle (d) | Kapernapfel | Zitrone | Bratkartoffeln (g) | Grüner Salat (c, g)

Unsere Preussenhof Steak Menüs

enthalten jeweils Backkartoffel | Sour Creme (g) | Steakhouse Knoblauchbrot (a, g)

Rumpsteak 200 g klassisch geschnitten aus dem Rinderrücken	29,50 €
Färsen Rib Eye 300 g zart gereifte Hochrippe, schön marmoriert	36,00 €
Rinderfilet 200 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind	36,00 €
Hüftsteak 200 g auf Argentinien Weiden gereift, meisterlich zugeschnitten	26,00 €
Fair Mast Hähnchenbrust 200 g nachhaltig besser, Hähnchen aus tierfreundlicher Aufzucht	24,00 €

Was ist Fair Mast?

Fair Mast - nachhaltig besser! Hähnchen aus tierfreundlicher Aufzucht

Fair Mast Hähnchenfleisch steht für:

Die Rasse - langsam wachsend

Die Aufzucht - längere Lebenszeit

Den Rhythmus - natürlich Tag und Nacht

Die umweltfreundliche Fütterung - ohne Gentechnik

Zum dazu bestellen:

Steakhouse Knoblauchbrot (a, g)	3,50 €
handgemachte Kartoffelspalten mit Sour Creme (g)	6,00 €
Pfannengemüse Kräuterseitlinge (g) Grüne Bohnen (g)	je 5,00 €
Kräuterbutter (g)	2,00 €
Sour Crème (g)	4,50 €
Beilagensalat (c, g)	6,50 €

Kinder und die „Klein“ gebliebenen

„Susi“ Kurze Röhrennudeln (a, g) Tomatensauce	6,50 €
„Strolch“ Kurze Röhrennudeln (a, g) Bologneser Fleischsauce	8,00 €
„Spongebob“ Schnitzel vom Kalb (a, c, g) Erbsen (g) Fritten	9,50 €
„Käpt'n Blaubär“ Fischstäbchen (a, c, d) Karotten (g) hausgemachter Kartoffelstampf (g)	7,50 €

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Legende links. Diese Zahlen und Buchstaben der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

01. Konservierungsstoffe
 02. Farbstoffe
 03. Antioxidationsmittel
 04. Geschmacksverstärker
 05. Phosphat
 06. Süßungsmitteln
 07. enthält eine Phenylalaninquelle
 08. geschwefelt
 09. geschwärzt
 10. gewachst
 11. koffeinhaltig
 12. chininhaltig
-
- a. Glutenhaltige Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse
(Weizen, Hafer, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut)
 - b. Krebstiere
 - c. Eier
 - d. Fisch
 - e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - f. Soja
 - g. Milch (einschließlich Laktose)
 - h. Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
(Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Mandeln)
 - i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 - j. Senf
 - k. Sesamsamen
 - l. Schwefeldioxid und Sulfite
 - m. Lupinen
 - n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergen Stoffe als angegeben enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergen Bestandteilen stattfinden.