

Vorspeisen

Soljanka 7,90 €
mit Sauerrahm und Zitrone

Überbackenes Würzfleisch 7,90 €

Kürbiscremesuppe 6,90 €
mit Öl und Kernen

Kleine Räucherfischauswahl 9,90€
mit verschiedenen Dips und Brot



Fleisch*

Geschmorte Rinderroulade mit Rotweinsoße, cremigem Wirsinggemüse und Butterkartoffeln	26,90€
Gebackenes Kalbsschnitzel mit Zitronenbutter, Gartensalat und Bratkartoffeln	19,90€
Gebratenes Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken, Blumenkohl mit Semmelbutter und Pommes frites	21,90€
Gebratene Hähnchenbruststreifen Mit Gartensalat, Balsamico-Vinaigrette und Knoblauch Baguette	17,90€
Geschmorte Wildgulasch vom Hirsch und Wildschwein mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	26,90€
Mecklenburger Grünkohl Mit Kassler, Kohlwurst und Butterkartoffeln dazu reichen wir Senf und einen Kümmel	19,90€



Fisch*

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsosse Tomaten-Spinat und Dillkartoffeln	26,90€
Gebratenen Riesengarnelen mit Gartensalat, Balsamico- Vinaigrette und Knoblauch Baguette	19,90€
Im Essig Sud gegartes Kabeljaufilet mit Petersiliensoße, Wurzelgemüse und Butterkartoffeln	23,90€

HOTEL
AM MARKT

Authentischer

Vegetarisches*

Gebackene Süßkartoffelpommes
mit Trüffelcreme und Tempura-Gemüse 17,90€

Rote Bete Bratling 17,90€
mit Avocadocreme, gebratenen Gemüse
und Tomaten- Kräutersalat

Kinderkarte

Mini-Kalbsschnitzel 8,90€
mit Gemüse und Pommes frites

Gebratene Fischstäbchen 7,90€
mit Gemüse und Kartoffelstampf

Bolognese mit Penne 7,90€
und geriebenem Käse



Desserts

Gebackene Apfelringe 7,90€
mit Fruchtsoße und Vanilleeis

Eisbecher „Hotel am Markt“ 8,90€
mit Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis.
Fruchtsoße, karamellisierte Nüsse und Schlagsahne

Gekochte Vanillecreme 8,90€
mit Apfel, Nussbruch und Schokoladeneis

*Alle unsere Hautgänge können Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion bekommen. Diese werden mit 25% Rabatt berechnet.
Informationen zu den in unseren Gerichten enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern.

