VORSPEISEN

ENTEN-CONSOMMÈ G,I **9.5 €**
mit Maultasche
duck consommé with maultasche

STECKRÜBEN-VANILLE-SUPPE A1,C,G,I **10.5 €**
mit Cranberry
rutabaga - vanilla soup with cranberries

RINDERTATAR A1,C,D,G,J,L **15.5 €**
80 gr. Rindertatar mit gebackenem Wachtelei, Kartoffelchips und Kräutersalat
beef tartare with baked quail egg, crispy potato chips, and herb salad

HAUSGEBEIZTER KABELJAU A1,C,D,G **13.5 €**
mit Kartoffelblini, Meerrettich-Cremé und Apfel
house-cured cod with potato blini, horseradish cream, and apple

„FRANKENHORSTER“ TELLER 19.5 €
Wir servieren Ihnen das Rindertatar, hausgebeizten Kabeljau

Sie wählen dazu eine der beiden Suppen.
Frankenhorst Plate: We will serve you beef tartare and house-cured cod. Served with your choice of one of the two soups.

RESTAURANT
haubentaucher
SCHWERIN

HAUPTGÄNGE

½ ENTE 3,A1,C,G,I,L **31.5 €**
mit Jus, Quitten – Rotkohl und Kartoffelklöße
half duck with jus, quince red cabbage, and potato dumplings

ROSA GEBRATENER RINDERRÜCKEN A1,C,G,I,L **34.5 €**
mit Nuss-Kruste, Rotweins-Charlotten, sautierter Wirsing
pink-roasted beef sirloin with nut crust, red wine shallots,
sautéed savoy cabbage

MAISHÄHNCHEN NACH ART „COQ AU VIN" A1,G,I,L **24.5 €**
Coq au Vin vom Maishähnchen mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Stampf
coq au Vin of corn-fed chicken with root vegetables and mashed potatoes

GEBRATENES FORELLENFILET D,F,G,I **24.5 €**
mit Orangen-Miso-Glasur, gegrillter Lauch
und geröstetes Blumenkohl-Püree
pan-seared fjord trout fillet with orange-miso glaze, grilled leek,
and roasted cauliflower purée

GESCHMORTE HIRSCHROULADE 1,3,A1,C,G,I,L **27.5 €**
mit Wacholderjus, sautierten Rosenkohl und Herzoginkartoffeln
braised venison roulade with juniper jus, sautéed brussels sprouts,
and duchess potatoes

GESCHMORTE WILDSCHWEINKEULE G,I,L **24.5 €**
mit Schokoladenjus, gebackener Rotkohl und Pastinaken Püree
braised wild boar leg with chocolate jus, baked red cabbage, and parsnip purée

RESTAURANT
haubentaucher
SCHWERIN

STEAK

RIB EYE STEAK J 300g / dry age **36.0 €**
rib eye steak 300g / dry age

RINDERFILET J 200g **36.0 €**
beef filet 200g

SCHWEINEKOTELETTE D J 300g **25.0 €**
pork chop 300g

WILDSCHWEINRÜCKEN 250g **26.5 €**
wild boar saddle 250 g

Zu jedem Steak servieren wir Wurzelgemüse, Herzoginkartoffeln und eine raffinierte Jus.

We serve each steak with root vegetables, duchess potatoes, and a refined jus.

RESTAURANT
haubentaucher
SCHWERIN

DESSERT

GEWÜRZKAFFEEMOUSSE A1,C,G **13.5 €**
im Knusperkissen mit Sauerkirsch-Ragout
spiced coffee mousse in a crispy pillow with sour cherry ragout

BRATAPFEL-TÖRTCHEN A1,C,G **9.5 €**
mit Karamelleis
baked apple tartlets with caramel ice cream

EISCRÈME C G je each **2.5 €**
Vanille & Schokolade
Vanilla & chocolate ice cream

RESTAURANT
haubentaucher
SCHWERIN