



Fisch

Zucchini Carpaccio, hausgebeizter Lachs mit Wildkräutersalat & Feigen-Senf-Vinaigrette	11,80
Bouillabaisse von heimischen Fischen Hausgemachte Aioli, geröstetes Landhausbrot	7,50
Frischer heimischer Tagesfang an hausgemachten Spinatgnocchis	24,50
Pochierte Rotweinbirne an Pistazieneis	8,50

3 Gänge 38 | 4 Gänge 48

Artgerechte Tierhaltung

Das **uckermärkische Weiderind** stammt vom Gut Temmen in der südlichen Uckermark. **Landwirt Rolf Henke** verbindet **ökologische Landwirtschaft mit sozialer Verantwortung** und wurde hierfür bereits vom Magazin BEEF! für die Serie „Deutschlands beste Fleischproduzenten“ porträtiert.

Unsere **Enten** stammen aus dem **Himmelforter Nachbarort Lychen**. **Inhaber Dirk Hockauf** betreibt dort das **Landgut Seenland** mit großer Leidenschaft und im Sinne einer artgerechten Tierhaltung. Die Tiere haben auf dem Gut viel Auslauf und werden über die gesamte Lebensdauer würdevoll behandelt.

Brandenburger Fischerei

Himmelfort liegt in einer Seenlandschaft, die mit kleinen, zumeist **familiengeführten Fischereien** gespickt ist. Traditionell werden **Forellen, Karpfen, Hechte, Aale, Barsche und Zander** gefangen.

Unsere Fisch beziehen wir von Fischern aus **Himmelfort, Lychen und weiteren Nachbarorten**. Es liegt uns besonders am Herzen, diese **regionalen Betriebe zu unterstützen**. Auch die Qualität des heimischen Fisches ist hervorragend und somit die perfekte Grundlage für unser Fischmenü.



Fleisch

Carpaccio vom uckermärkischen Weiderind an Wildkräutersalat	12,90
Cremesüppchen von heimischen Waldpilzen mit frischer Petersilie	6,50
Enten-Variation vom Landgut Seenland mit Johannisbeer-Rotkohl & hausgemachten Kartoffelklößen	27,50
<i>oder</i>	
Paniertes Schnitzel vom Weideschwein mit Süßkartoffelstampf und Zuckerschoten	21,50
Hausgemachtes Tiramisu auf Pflaumensauce	6,50

3 Gänge mit Schnitzel 37 mit Ente 43
4 Gänge mit Schnitzel 44 mit Ente 50



Vegetarisch Vegan

Zweierlei Zucchini Carpaccio mit Wildkräutersalat & Feigen-Senf-Vinaigrette <i>(mit Ziegenkäse aus Bredereiche)</i>	9,50 + 2,50
Kürbiscremesüppchen mit Balsamico und gerösteten Pistazien	6,50
Hausgemachte Zucchini-Nudeln Cherrytomaten & Waldpilze aus der Region	16,50
Pochierte Rotweinbirne an Pistazieneis	8,50

3 Gänge 30 | 4 Gänge 41

Ziegenkäse aus Bredereiche

Unsere Ziegenkäse kaufen wir beim **Capriolenhof in Bredereiche**. Dort ist seit 2008 ein idyllisches Kleinod entstanden, dessen Name für die charakteristischen Luftsprünge (Capriolen) der Ziegen steht. Das Geheimnis des aromatischen Käses ist die **liebevolle und artgerechte Tierhaltung**, die man so vermutlich nur noch sehr selten findet.

Der Hof liegt **idyllisch an einer kleinen Schleuse** und eignet sich auch für einen **Tagesausflug**, um den Ziegenkäse zu kosten, eine Bio-Limo zu schlürfen oder das Treiben zu beobachten.