



## Fisch

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

3 Gänge 38 | 4 Gänge 48

## Die Herkunft unseres Fleisches

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 **Gänse** stammen aus dem **Nachbarort Lychen**, wo **Inhaber Dirk Hockauf** das **Landgut Seenland** mit viel Leidenschaft und im Sinne einer artgerechten Tierhaltung betreibt. Die Tiere haben viel Auslauf und werden über die gesamte Lebensdauer würdevoll behandelt.

Unser **Wild** stammt von **Guido Richard aus Fürstenberg**. Hotels und Restaurants aus Berlin und Brandenburg vertrauen auf seine langjährige Erfahrung als Küchenchef und Jäger.



## Vegetarisch Vegan

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

3 Gänge 30 | 4 Gänge 41

## 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

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

3 Gänge mit Schnitzel o. Reh 37 mit Gans 43  
4 Gänge mit Schnitzel o. Reh 44 mit Gans 50

## 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.