

Villmann Jahrgang GASTHAUS

Unser Fleisch von Rind und Schwein kommt überwiegend vom lokalen Fleischer Timm in Bad Doberan, der von verschiedenen regionalen Bauern Tiere bezieht.

Mecklenburger Bio-Hühner und Landputenfleisch beziehen wir aus Severin bei Parchim.

Enten und Gänse wachsen auch in der Gegend auf: In Retelsdorf und Schmadebeck.

Fisch kommt so oft wie möglich von Kühlungsborner und Reriker Fischern direkt oder über den Rostocker Fischmarkt der wiederum in Warnemünde und Sassnitz aufkauft, sowie die Müritzfischer mit uns verbindet.

Obst und Gemüse kommt aus Bastorf und Wendelstorf oder über die Rostocker Großmarkthändler von weiter her.

Das Fleisch von Mecklenburger Burenziegen kommt aus Warnkenhagen bei Neukloster und unser Wild stammt immer direkt von mehreren Jägern aus der Gegend.

Weitere Bio-Produkte, viele Käse und Wurst liefert Bio-Frisch Nordost aus Teschendorf.

Der LandWert Hof in Stahlbrode liefert Bio-Schinken und Wurst aus der Warmschlachtung.

Kalte Speisen:

Die besten Schinken und Wurstsorten aus der Region und darüber hinaus mit Bauernbrot und Apfel-Grieben-Schmalz

Bunte Blattsalate mit Kartoffel-Dressing oder Walnuss-Dressing mit Sprossen und Blüten.

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti & Meerrettich-Frischkäse und Honig-Senfsoße.

Großer Bunter Salatteller mit Doberaner Kochschinken, Wismarer Käse und einem guten Ei aus Freilandhaltung in Schmadebeck oder Vorder Bollhagen.

Carpaccio vom geräucherten Stör mit gepulsten Krabben, Limettensauce, milden roten Zwiebeln und Kapern

Suppen:

Deftige Fischsuppe mit reichhaltiger Einlage und Kräuter-Olivenölbruschetta

Leichte Kartoffel-Lauchsuppe mit Trüffelöl

Gelbe Tomatensuppe mit Basilikum-Frischkäsebällchen

Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch

Kräftiges Auerochsen-Kesselgulasch mit Schmand

Nudelgerichte:

Unsere Pasta wird von uns frisch selbst gemacht und enthält nur original italienischen Hartweizengriess, Wasser, Olivenöl und Salz

Dicke Röhrchennudeln mit Oliven, gerösteten Zucchini und scharfem Tomatensugo

Fussili-Spiralnudeln mit roten Zwiebeln, Schinken, frischen Pilzen, Sahne und Blattpetersilie

Feine Spaghettini „Aglio e Olio“ mit Muscheln und Weißweinsud

Deftige Bigoli-Nudeln mit Tomaten, Rindfleischstreifen und Basilikumsauce

Casarecce al pesto –Kurze gedrehte Nudeln mit hausgemachtem Kräuterpesto und Pinienkernen

Fettucine Alfredo – Frische Bandnudeln mit echtem Parmesan und Sauerrahmbutter

Vegetarische Spezialitäten:

Mangold-Ricotta-Rouladen mit gebratenem Naturreis

Fenchel-Gratin und geschmorter Chicoree mit Petersilien-Couscous

Aromatisch geröstete Wurzelgemüse mit Olivenöl und Tomatensalsa

Fleisch von Tieren die gut gelebt haben:

Timm's Lambratwürste mit mildem Sauerkraut und frischem Kartoffelpüree

Knusprig paniertes Wiener Kalbsschnitzel mit frischem Kartoffel-Gurkensalat

Kurzgebratene Rehnüsschen mit Rahmwirsing und Serviettenklößen in Wacholder-Pilzrahmsauce

Kleine saftige Steaks vom Burenziegen-Lamm mit gemischten Bohnen und Kartoffelgratin

Trockengereiftes Rinderrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Mecklenburger Bauerngockel mit Kräutern golden geröstet, dazu Rosmarinkartoffeln und Blattsalate

Der Beste Fisch, wirklich von hier:

Filet vom Barsch, Dorsch, Zander oder Hecht gedünstet in Weißweinsauce mit geschwenktem Spinat und Salzkartoffeln

Filet von der Meerforelle, Lachs oder Saibling gebraten mit Rote Bete-Apfelschmaus, feinem Meerrettich und Kartoffelpüree

Ganzer Fisch (Hecht oder Zander) gedämpft auf meine Art in feinem Sud mit frischen Frühlingszwiebeln, Ingwer und mildem Chili, dazu Duftreis

Backfisch vom Müritz-Karpfen mit leichter hausgemachter Kräuterremoulade

Desserts:

Joghurteis mit Sanddornmark und Vanille-Honig

Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Chillibananen und Kokoseiscreme

Apfel-Crumble mit Calvadoschmand und Schokoladeneis

Beerenkompott mit Vanilleiscreme und knusprigem Mandelgebäck