

Vorspeisen/Suppen

Kaltes Melonen – Gazpacho Olivenöleis geröstete Pinienkerne Käsecracker	€ 7,50
Kräuterschaumsüppchen Konfierte Tomaten Sesamstange Basilikumöl	€ 6,50
Carpaccio vom Angus Rind Pfifferlinge Zitronen-Vinaigrette Rucola Parmesan	€ 13,50
Rosa Roastbeef, kalt Sauce Remoulade Erdapfelsalat Wildkräuter	€ 12,50
Gebackene Süßwassergarnelen Würzige Tomatencreme Gurkenspaghetti Wassermelone	€ 11,50

Hauptgerichte

Kotelett vom Havelländer Apfelschwein Gebratene Pfifferlinge Kartoffelrisotto Apfelchutney	€ 17,50
Entrecote vom Angus Rind Buntes Sommergemüse Ravioli Parmesanschaum	€ 24,50
Gefüllte Brust vom Freilandhuhn Rucolastampf feines Ratatouille	€ 16,50
Involtini vom Kalbsrücken Cremige Kräuterpolenta gebratener Pak Choi Schalottenjus	€ 18,50

Gebrautes Zanderfilet € 19,90
Zitronengras-Curry-Sud | Gemügestifte | Chiasamennocken |
Tomaten-Ananas-Salsa

Rotes Meerbarbenfilet "Müllerin Art" € 16,90
Linguini | Gemüse | Pestosoße

Vegetarisch

Quinoa-Couscous-Strudel | orientalisches Gewürz € 11,50
Mozzarella | Blumenkohlcreme | Wildkräuter

Linguini mit Pestogemüse € 10,90

Klassiker

Falscher Hase im Strudelteig € 11,50
Auf buntem Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

Werft Schnitzel vom Saalower Kräuterschwein € 17,50
Mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

Steak Frites € 23,00
Rindersteak | Espressopfeffer | Kräuterbutter | Salat |
Pommes Frites

Salatvariationen

Werft Salat € 8,50
verschiedene Blattsalate mit Tomate, Karotte, Radieschen und Gurke
in Balsamicodressing

Zusätzlich mit Brust vom Freilandhuhn € 12,50

gratinierter Ziegenfrischkäse € 9,90

Zanderfilet € 14,50

Rindersteak € 15,50

Gebratene Meerbarbe € 12,50

Werft's Caesar Salat in der Knusperschale € 14,50
Parmesan | Cherrytomaten | Sesamhähnchen | Wildkräuter

Dessert

Werft-Tarte € 7,50
karamellierte Apfelspalten | Blätterteig | Vanilleeis

Crème brûlée von der Flug-Mango € 8,50
Pfirsichsorbet | Schokoerde

Käseauswahl mit hauseigenem Trauben Chutney € 9,50