

Bauernstube Morgenitz

.... zu Gast bei Freunden

Wir bekommen unseren Fisch als Tagesfang direkt vom Peene-Fischer aus Warthe und daher kann es schon passieren, dass es auch eine Fischart mal nicht gibt. Einige Fischarten haben Schonzeiten und sind oft nur in begrenzten Mengen verfügbar.

Aus diesem Grund gibt es bei uns in der Bauernstube keine festgeschriebene Speisekarte. Carolin und Ihre Mitarbeiter erzählen Euch am Tisch, was der Fischer im Netz hatte und empfiehlt Euch das Beste des Tages.

Eure Gastgeber

Carolin & René

Vorspeisen & Suppe

€

Unser Köstlicher

3,00

hausgemachter Gurkensalat mit Sahne und Dill

Fischsuppe

nach dem beliebten Rezept von Roland Heinemann

groß 12,00

mittel 7,50

klein 4,50

Die Fischgerichte in der Bauernstube

Fischfilet nach Tagesfang (Tellergericht) gebraten

18,00

Barsch, Dorsch, Zander, Lachs, Schnäpel, Stint, Aalquappe, Wels*

*immer je nach Tagesfang

Peene-Aal gebraten

21,50

zu allen Fischgerichten servieren wir Salat und eine Kartoffelbeilage Eurer Wahl

- pommersche Fischkartoffeln, Omas Buttermilchkartoffeln, warmer Kartoffel-Gurkensalat

Fischspezialitäten der Bauernstube auf Vorbestellung

Diese Gerichte servieren wir ab 2 Personen und nach Vorbestellung von mindestens 24 Stunden.

Ganzer Zander nach Bauernstuben Tradition 21,50

Ganzer Zander (ca. 1,3kg lebend Gewicht) zusammen mit Wurzelgemüse und Knoblauch im Dill-Weissweinsud in Folie gebacken.

Dazu servieren wir Salzkartoffeln und Salat.

Bobzin's Peenefisch-Pfanne 22,50

gebratene Filets vom Peenefisch (abhängig vom Tagesfang unseres Fischers) serviert in der grossen Pfanne mit Bratkartoffeln, Fischkartoffeln und Salat

Peene-Aal in Portwein geschmort 23,50

dazu gibt's unsere pommerschen Fischkartoffeln und Salat

Dessert

Omas Rote Grütze 4,50
mit Vanilleeis und Eierlikör

Warmes Pflaumenkompott 5,50
mit Vanilleeis und Zimtstreuseln