

Bauernstube Morgenitz

.... zu Gast bei Freunden

Wir bekommen unseren Fisch als Tagesfang direkt vom Peene-Fischer aus Wahrte 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.

Als Appetitanreger haben wir hier einige Klassiker und Gerichte aus unserem Speisenangebot aufgeführt.

Eure Gastgeber

Carolin & René

Vorspeisen & Suppe

€

Unser Köstlicher 3,00
hausgemachter Gurkensalat mit Sahne und Dill

Morgenitzer Salatschüssel 5,50
Salate der Saison und gerösteten Sonnenblumenkernen

Salatteller „Bauernstube“ 8,50
Salate der Saison & gebackener Usedomer-Ziegenkäse mit Thymianhonig

Fischsuppe

nach dem beliebten Rezept von Roland Heinemann

groß	9,50
mittel	7,00
klein	4,00

Deftiges aus der Bauernküche

Unser Bauernfrühstück	9,50
dazu gibt es Saure Gurken und Salatbeilage	
Pommersche Eisbeinsülze mager und hausgemacht	10,50
mageres Eisbeinfleisch mit Gurken und Zwiebeln in würzigem Gelee, dazu gibt es Bratkartoffeln und Salat	

Die Fischgerichte in der Bauernstube

Rankwitzer Matjesfilets	12,00
mit Zwiebelringen & Apfel, dazu gibts Bratkartoffeln und Salat	
Usedomer Heringshäckerle nach Großmutter's Rezept	12,50
Matjes mit Äpfeln, Zwiebeln & Gurke klein geschnitten mit ordentlich Dill und Sahne	
Dorschfilet gebraten	16,50
Ganzer Peenebarsch grätenfrei auf der Haut gebraten	16,50
Peene-Zanderfilet auf der Haut gebraten	17,80
Lachs aus dem Peenestrom gebraten	17,80
Peene-Aal gebraten	19,50
zu allen Fischgerichten servieren wir Salat und eine Kartoffelbeilage Eurer Wahl	
- pommersche Fischkartoffeln, Omas Buttermilchkartoffeln, warmer Kartoffel-Gurkensalat und Bauernstuben-Bratkartoffeln	
Peene-Aal in Portwein geschmort	21,50
dazu gibt's unsere pommerschen Fischkartoffeln und Salat	

Leckereien für die Kleinen

Gerne servieren wir Ihren Kindern unsere Fisch- und Fleischgerichte auch als Kinderportion

3 goldgelbe Kartoffelpuffer
mit Apfelmus und Zimt & Zucker 5,50

„Frühstück für den kleinen Bauern“
Kleines Bauernfrühstück mit Gewürzgurke 5,50

Fischstäbchen hausgemacht
knusprig panierte und gebackene Fischstreifen mit Bratkartoffeln 7,50

Dessert

Omas Rote Grütze
mit Vanilleeis und Eierlikör 4,50

Warmes Pflaumenkompott
mit Vanilleeis und Zimtstreuseln 5,00

Fischspezialitäten der Bauernstube auf Vorbestellung

Diese Gerichte servieren wir ab 2 Personen und nach Vorbestellung von mindestens 24 Stunden. Da die Zubereitungen teilweise sehr aufwendig sind und zeitgenau serviert werden müssen, bitten wir höflich um tischweise Vorbestellung und Pünktlichkeit zum Zeitpunkt der Reservierung.

Preis pro Person in €

Große Fischterriner nach Bauern-Art 20,50

Eintopf von gebratenen Peenefisch-Filets mit Möhren, Petersilienwurzeln, Fenchel, Kartoffeln und Frühlingslauch in einem köstlichen Fischsud mit viel frischem Dill serviert in Oma's Suppenterriner.

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.

Gedünstete Fischroulade von Zander und Dorsch 21,50

Roulade von Zander und Dorsch gefüllt mit Meerrettich, Schinken und Dill auf Wurzelgemüse in der Folie gedünstet.

Dazu servieren wir pommersche Fischkartoffeln 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