MEHR GEMÜSE
AUF DIE TELLER!

SPEISEN UND GETRÄNKE

GASTHOF ZUM
GRÜNEN BAUM
BOITZENBURG

WILLKOMMEN
IN UNSEREM GASTHOF

Nach etwa eineinhalb Jahren Bauzeit eröffneten wir Pfingsten 2014 im Pferdestall des ehemaligen Gasthofs zum grünen Baum unser Restaurant. 2015 kamen fünf Gästezimmer und der Landkonsum für regionale Produkte dazu.

Wir haben unser ganzes Können und Wissen in den Aufbau dieses Gasthofs gesteckt. Bis ins kleinste Detail haben wir geplant, verworfen und wieder neu geplant, um am Schluss dieses wunderbare Gebäudeensemble zum Leben zu erwecken.

Unsere jahrelange Erfahrung und Selbstständigkeit als Architekt und Tischler im Bereich Altbausanierung und als Produkt- und Grafikdesignerin machten dieses – für uns riesige – Bauvorhaben zu einem unglaublich spannenden Projekt. Behutsam haben wir die Bausubstanz erhalten und zusammen mit einheimischen Handwerkern einen schönen Ort geschaffen, an dem wir Sie mit unserem Gasthof-Team herzlich willkommen heißen.

Ihre Gastleute Carsten Frerich und Ulrike Hesse

FINE CRAFT FOOD
HANDWERKSKOST VOM FEINSTEN!

„Mehr Gemüse auf die Teller“ ist unser Motto. In unserer Speisekarte finden Sie daher viele vegetarische und vegane Gerichte. Speisen mit Fleisch oder Fisch haben wir für Sie mit Tiersymbolen markiert, vegetarische Gerichte mit einem Blatt. Speisen, die keine tierischen Produkte enthalten, haben keine Markierung. Ein Prozentzeichen weist darauf hin, wenn wir unsere Gerichte geschmacklich mit Alkohol abgerundet haben.

	vegetarisch		mit Fisch
	mit Fleisch	%	mit Alkohol

REGIONAL SAISONAL

Wir setzen auf Regionalität. Fast alle Lieferanten kennen wir persönlich und schätzen deren Qualiät und Umgang mit ihren Produkten. Unser Menü ändert sich nach Saison mehrmals im Jahr.

SHARING PLATES – TELLER ZUM TEILEN

Kombinieren Sie mit unseren „Uckermärkern“ Ihre Speisen ganz nach Belieben. Wir servieren jede Speise einzeln auf Tellern und in Schüsseln, sodass Sie alles individuell zusammenstellen und mit anderen am Tisch tauschen und teilen können. Verwandeln Sie Ihren Tisch in eine Tafel!

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Speisen soweit wie möglich auf vorgefertigte Zutaten. Daher sind in unserer Karte fast keine Zusatzstoffe vermerkt. Bitte fragen Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten. Wir finden für fast alles eine wohlschmeckende Lösung. Eine Übersicht über Allergene in unseren Gerichten finden Sie am Ende der Speisekarte.

GASTHOF ZUM
GRÜNEN BAUM
BOITZENBURG

UNSERE SPEISEN

VORWEG

WINTERLICHER BLATTSALAT MIT ROTER BETE 8,5
in Rohrzucker und Sojasoße gebratene Rote-Bete-Streifen mit geröstetem Sesam und frischem Koriander auf Rapunzel mit Birnen, Apfelchips und Quittenvinaigrette

PASTINAKEN-MARONENCREMESUPPE 8,5
mit geröstetem Buchweizen
und knusprigem Bacon ..... +1,0

KLARES SÜPPCHEN 8,5
mit feinen Gemüsestreifen aus Wurzelgemüse und geräucherten Backerbsen

BOITZENBURGER

Unsere Burger servieren wir mit hausgemachter Burgersoße im Bio-Körner-Bagel

BOITZENBURGER 16,5
bestes Fleisch vom Bio-Rind aus der Hoffleischerei Güstow, (120 g Rohgewicht), geschmolzener Käse[3], knuspriger Bacon[1,2], Mangold-Tomaten-Chutney und Salat

VEGGIE-BURGER 16,5
würziger Bratling aus Roter Bete, roten und schwarzen Linsen, Haferflocken und Seitan mit Mangold-Tomaten-Chutney und Salat

DAZU EMPFEHLEN WIR:
Kleine Portion bunte Kartoffeln aus dem Ofen mit Sour-Cream-Dip 6,0

ZUM DESSERT

PANNA COTTA 7,0
in wechselnden Geschmacksvariationen (z. B. Tonka, Zimt oder Kaffee) mit fruchtiger Soße

QUITTENTIRAMISU 8,5
mit hausgemachten Cantuccini, sahniger Creme und Quittenkompott

PAVLOVATÖRTCHEN MIT ROTWEINBIRNE – FÜR ZWEI % 14,0
knuspriges Baiser mit Sahne, Birne, Glühwein-Jus und Pumpernickel-Crunch

TOFFEE-KARAMELLEIS[3] mit Kompott und karamellisierten Nüssen
1 / 2 / 3 Kugeln ..... 4,0 / 6,0 / 8,0

vegetarisch
mit Fisch
tierische Zutaten
% mit Alkohol

GASTHOF ZUM GRÜNEN BAUM
BOITZENBURG

Eine Liste der in unseren Speisen enthaltenen Allergene finden Sie am Ende unserer Speisekarte
1 mit Konservierungsstoff,
2 mit Antioxidationsmittel
3 mit Farbstoff

UCKERMÄRKER

Teller und Schüsseln kommen bunt gemischt auf Ihren Tisch. Kombinieren Sie nach Belieben: 3 Uckermärker ergeben eine sättigende Hauptmahlzeit. Tauschen und teilen Sie mit anderen am Tisch!
Lassen Sie sich mit unserem GASTHOF SPEZIAL überraschen, was unsere Köche jede Woche neu für Sie kreieren.

A GESCHMORT, GEDÄMPFT, GEBRATEN

1 ROTE-BETE-LINSENBOULETTE 11,5
würziger Bratling aus Roter Bete, roten und schwarzen Linsen, Haferflocken und Seitan mit Mangold-Tomaten-Chutney

2 ZWEI SCHNITZELCHEN VOM SCHWEIN 17,5
mariniert mit Klosterfelder Kräutersenf, Sesampanade und Zitronen-Kaperncreme

3 SEITANMEDAILLONS 17,5
mit würziger Anis Pflaumensoße

4 SAIBLING AUS DEM TOLLENSESEE 18,5
feinstes Fischfilet aus Mecklenburg-Vorpommern aus dem Ofen, mit Orangensalz und Rote-Bete-Pesto auf Mangold-Birnengemüse

5 GASTHOF SPEZIAL ..... Tagesangebot

B DAS GIBT'S DAZU

6 BUNTE KARTOFFELN AUS DEM OFEN 7,0
mit Sour-Cream-Dip, Knoblauch-Majo und Ketchup

7 ROTE-BETE-KARTOFFELSTAMPF 8,5
mit Pastinaken, Senf-„Kaviar", Apfel- und Pastinakenchips

8 GASTHOF SPEZIAL ..... Tagesangebot

C GESUNDES GEMÜSE

9 WIRSINGROULADE 9,5
gefüllt mit Hirse und Walnüssen auf Quitten-Berberitzensoße

10 KARAMELLISIERTER ROSENKOHL 9,5
mit leichter Chilinote und Limetten-Aioli

11 GASTHOF SPEZIAL ..... Tagesangebot

vegetarisch
mit Fisch
mit Fleisch
% mit Alkohol

GASTHOF ZUM GRÜNEN BAUM
BOITZENBURG

Eine Liste der in unseren Speisen enthaltenen Allergene finden Sie am Ende unserer Speisekarte

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE

TASSE KAFFEE 2,5/4,0
klein/groß

ESPRESSO / MACCHIATO* 2,5

ESPRESSO DOPPIO / MACCHIATO* 3,5

CAPPUCCINO* 3,0
CAPPUCCINO DOPPIO* 5,5

MILCHKAFFEE* 4,5

LATTE MACCHIATO* 4,5
mit doppeltem Espresso

Hafermilch im Kaffee – vegan ..... + 0,5

TEE

GROSSE TASSE
BIO-TEE VON PAPER & TEE 4,0

Brave New Earl N°711 – Earl Grey Tee mit Noten von Wacholder und Jasmin

Mighty Green N°319 – Japanischer Premium-Sencha-Tee aus sonnengereiften Blättern mit grasiger Note

Berry Pomp N°819 – extravaganter Früchtetee aus üppigen Beeren und raffinierten Blüten

Red Hibiscus N°820 – von Hand gepflückte rote Kelche der Hibiskus-Blüte, säuerlich fruchtig

GROSSE TASSE (BEUTEL) 3,5

FRISCHE MINZE 4,5
mit Honig

FRISCHE KRÄUTER 4,5
mit Ingwer und Honig

WÄRMENDES MIT UND OHNE %

HEISSER APFELSAFT 4,0
mit Ingwer, Rosmarin, Orange und Honig

QUITTENPUNSCH 5,0
aus frischer Quitte mit Orange, Zitrone und Gewürzen

ROTER GLÜH-GEWÜRZWEIN 4,5
aus Rotwein, Apfel- und Orangensaft mit Wintergewürzen und Ingwer

WEISSER GLÜH-GEWÜRZWEIN 5,5
aus Weißwein, Quittensaft, Orange und Rosmarin

GROG 5,0
mit 4 cl Rum und braunem Zucker

HOT WHISKY 6,5
mit 4 cl Whisky, braunem Zucker, Orange und Nelke

Alle Kaffeespezialitäten enthalten Koffein.
Alle mit * gekennzeichneten Getränke enthalten Milchprodukte/Laktose.

GASTHOF ZUM GRÜNEN BAUM
BOITZENBURG

KALTE GETRÄNKE

UNSERE KALTEN GETRÄNKE SERVIEREN WIR – SOFERN NICHT ANDERS ANGEGEBEN – IN 0,3 ODER 0,5 LITER-GLÄSERN. WASSER BIETEN WIR AUCH IN 1-LITER-KARAFFEN AN.

ERFRISCHEND

TAFELWASSER 2,5/4,0/7,5
Bestes Boitzenburger Tiefenwasser,
ionisiert durch unsere Entkalkungsanlage
und aufbereitet mit einem Brita-Filtersystem,
weich und geschmacklich frei von Kalk –
sprudelig oder still

SCHORLE 3,0/4,5
mit Apfel- oder Quittensaft oder Rhabarbenektar

APFELSAFT 3,5/5,5
QUITTENSAFT 4,0/6,0
RHABARBERNEKTAR 3,5/5,5

SÜSS UND SPRUDELIG

COCA COLA [6,9,12] 3,0/4,5
LIMONADE Zitrone[11], Orange[2,11,12] 3,0/4,5

BITTER LEMON [2,7,12] 3,0
Bad Liebenwerder, Flasche 0,2 l

FRITZ
Flasche 0,33 l 3,5
COLA [6,9,12] oder COLA ZUCKERFREI [6,9,11,12]
FRITZ SPRITZ APFEL[12] oder RHABARBER[12]
FRITZ LIMO APFEL/KIRSCH/HOLUNDER[12]

GASTHOF ZUM
GRÜNEN BAUM
BOITZENBURG

2 mit Antioxidationsmittel
6 coffeinhaltig
7 chininhaltig
9 mit Farbstoff
11 mit Süßungsmittel
12 mit Säuerungsmittel

BIERE*

UNSERE BIERE SERVIEREN WIR – SOFERN NICHT ANDERS ANGEGEBEN – IN 0,3 ODER 0,5 LITER-GLÄSERN.

FRISCH GEZAPFT

STÖRTEBEKER KELLERBIER 3,5/5,5
naturbelassenes, untergäriges Bier nach Pilsener Brauart – 4,8 Vol.%

HÖVELS ORIGINAL.....3,5/5,5
rotgolden, hopfig-fruchtig mit ausgewogenen Röst- und Karamell-aromen – 5,5 Vol.%

AUS DER FLASCHE

STÖRTEBEKER SCHWARZBIER 5,5
naturbelassenes, untergäriges Schwarzbier – 5,0 Vol.% – 0,5 l

STÖRTEBEKER BERNSTEINWEIZEN 5,5
5,3 Vol.% – 0,5 l

BIERMIX

BERLINER WEISSE 4,0
rot[9,11,12] oder grün[9,11,12] – 3,0 Vol.% – 0,3 l

ALSTER ODER DIESEL 3,5/5,5
aus frisch gezapftem Pils mit Zitronenlimonade[2,11,12] oder Coca Cola[6,9,12]

ALKOHOLFREI

STÖRTEBEKER ATLANTIC ALE 5,5
<0,5 VOL % – 0,5 l

STÖRTEBEKER BERNSTEINWEIZEN 5,5
<0,5 VOL % – 0,5 l

WEIN

WEISS

BIO-RIESLING ..... 3,0 / 5,0 / 9,0 / 18,0
Eltviller Taubenberg
Weingut Hirt-Albrecht, Rheingau
Glas 0,1 l / Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 1 l

BIO-WEISSBURGUNDER* ..... 3,50 / 5,5 / 10,0 / 20,00
Weingut Richard Schmidt
Kaiserstuhl/Baden
Glas 0,1 l / Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 0,75 l

ROT

PRIMITIVO IL MIO ..... 3,50 / 5,5 / 10,0 / 20,0
Weingut Collezione Il Mio, Sizilien
Glas 0,1 l / Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 1 l

ROSÉ

ROSATO IL MIO ..... 3,50 / 5,5 / 10,0 / 20,0
Bio-Riesling
Weingut Collezione Il Mio, Sizilien
Glas 0,1 l / Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 1 l

ERFRISCHEND & PRICKELND

CIDRE 0,2 L

CIDRE 4,5
Apfel-Schaumwein, halbtrocken, 4 % VOL.

SEKT, 0,1 L

ROTKÄPPCHEN 3,0

SEKT-COCKTAILS 0,2 L – PERFEKT ALS APERITIF

HUGO 6,5
Sekt mit Holunderblütenlikör

QUITTINI 6,5
Sekt mit Quittenlikör

APEROL SPRITZ 6,5
Sekt mit bittersüßem Aperol[7,9] und Orange

GASTHOF ZUM
GRÜNEN BAUM
BOITZENBURG

*Alle Biere enthalten glutenhaltiges Getreide!
1 mit Konservierungsstoff
2 mit Antioxidationsmittel
6 coffeinhaltig
9 mit Farbstoff
11 mit Süßungsmittel
12 mit Säuerungsmittel

%IGES

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nicht immer alles vorrätig haben.

HAUSGEMACHTES, 2 CL

STALLMEISTER MAGENBITTER 3,0

QUITTENLIKÖR 3,0

BITTERLIKÖRE, 2 CL

ALTE POMMERANZE 4,0

GRUMSINER, 2 CL

EIERLIKÖR 3,5

PFLAUMENLIKÖR 3,5

SAUERKIRSCHLIKÖR 3,5

KORN EDELBRAND 3,5

BIRNENBRAND 5,5

OBSTLER 5,5

GIN, 4 CL 8,5

WHISKY, 4 CL

TULLAMORE DEW 4,5
Tripple Distilled, Irland

GLENFIDDICH, 12 JAHRE 5,5
Single Malt, Schottland

GRUMSINER 10,50
Single Rye Whisky mit fruchtigen Noten und dem urwürzigen Roggenaroma des Marienroggens, einer alten Sorte von 1902. Gereift in Rumfässern aus amerikanischer Weißeiche aus Martinique und final in Sherryfässern aus Andalusien.

GASTHOF ZUM
GRÜNEN BAUM
BOITZENBURG

UNSERE LIEFERANTEN

Grumsiner Brennerei // Brände und Liköre // www.grumsiner.de
Gutshof Kraatz // Apfelweine // www.gutshof-kraatz.de
Gut Temmen // Wurst // www.gut-temmen.de
Gemüsewirtschaft Rosenow // Tomaten, Gemüse
Hahnsche Gutsmanufaktur // Alte Pomeranze // www.alte-pomeranze.de
Haus Lichtenhain // Apfelprodukte // www.haus-lichtenhain.de
Bio-Hoffleischerei Güstow // Rindfleisch und Wurst
Klosterfelder Senfmühle // Senf // www.klosterfelder-senfmuehle.de
Ökodorf Brodowin // Käse, Brot, Gemüse // www.brodowin.de
Seenfischerei Krempig // www.fischereikrempig.de
Weinhandlung C. Soyeaux Bertikow // Weine und Spirituosen // www.wein-und-sekt.de

Aus Berlin
Caffe e ricambio // Kaffee // www.cafric.de

Großhandel
Chefs Culinar // www.chefsculinar.de
Edna // Backwaren // www.edna.de
Hamberger Großmarkt // www.hamberger-cc.de
Malitz-Frucht Bad Freienwalde // Obst und Gemüse // www.malitz-frucht.de
Sojka Schenkenberg // Getränke // www.getraenke-sojka.de

ALLERGENE

	Ei	Erdnüsse	Fisch	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Lupine	Milchprodukte/Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Sojabohnen	Schwefeldioxid/Sulfite	Weichtiere
SUPPEN UND SALATE														
Salat										•				
Salat mit Rotkraut								•		•				
BOITZENBURGER														
BoitzenBurger mit Speck				•			•			•	•			
Veggi Burger				•			•				•			
Kartoffelecken mit Sour Cream							•							
UCKERMÄRKER														
A Rote-Bete-Boulette				•										
A Seitansteak				•										
A Schnitzelchen	•			•			•			•	•			
A Saibling			•							•				
B Kartoffelecken mit Sour Creme							•							
B Rote-Bete-Kartoffelstampf										•				
B Spinat-Serviettenknödel				•										
C Kohlgemüse							•							
C Rosenkohl														
C Karamellisierte Pastinake								•			•			
ZUM ABSCHLUSS														
Bratapfelcreme								•						
Toffee-Karamelleis								•						

Bitte beachten Sie, dass alle unsere Speisen Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen enthalten können, die nicht extra deklariert sind.