



Düne



RESTAURANT

Vorspeisen

9,50 €

Carpaccio vom Rind im Kräutermantel |
Zitronenöl | Parmesan | Rucola

Garnelenpfanne | mediterranes Gemüse

Gebratene Wachtelbrust | würziges Apfelragout |
herbstlicher Blattsalat

Salate

7,50 €

Gemischter Salat | Passionsfruchtdressing | Zandertranchen

Rucolasalat | Wildschinken | Chilikäsebällchen |
Cherry-Tomaten

Caesarsalat | Putenbruststreifen

Suppen

5,00 €

Rote Beete Suppe | Zander | krosser Speck

Rauchfischsuppe | Dillschaum

Wildessenz | Siedfleisch | Sherry | Croutons

Spezialitäten aus der Fischküche:

Austern... Austern... Austern...

Fines de Claires von der Ile de Ré	6 Stück	11,00 €
	Stück	1,90 €
Sylter Royal Deutsche Felsenauster	6 Stück	14,50 €
	Stück	2,50 €
Galaway Irische Auster zählt zu den Feinsten und Reinsten der Welt	6 Stück	13,00 €
	Stück	2,20 €
Tsarskaya extra große Sorte aus dem französischen Cancale, früher speziell für den Zaren gezüchtet	6 Stück	15,50 €
	Stück	2,60 €
Gemischte Austernplatte	6 Stück	14,00 €
Gratinierte Austern nach Art des Chefs	1 Stück	4,50 €
Gemischter Meeresfrüchteteller Austern Garnelen Muscheln (jahreszeitbedingt) Meeresfrüchte vom Markt		22,50 €

- Alle Austern auf Nachfrage und Verfügbarkeit.
- Zu allen Austernspeisen servieren wir frisches Spezialbrot oder das Französische Baguette.

Fisch

16,50 €

Seeteufel gegrillt | Thymiansauce | Gemüse-Kartoffelragout

Steinbutt | gespickt mit Sardellen | Kräutersauce |
Zucchini-Schleifen | Kartoffeln

Duett vom Zander und Dorschfilet | Hummerbutter |
Blattspinat | roter Reis

Fleisch

17,50 €

Rosa gebratene Entenbrust | Sanddorn-Orangensauce |
Karottentagiatelle | Risotto

Lammrücken | Feigensenfkruste | Ratatouille |
Rosmarinkartoffeln

Rinderfilet | karamellierte Steckrüben | Kräuterpolenta

Kalbsroulade gefüllt | Walnüsse | Roquefort | Broccoli |
Schlosskartoffeln

Klassiker

18,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb |
lauwarmer Speckkartoffelsalat

Tafelspitz | Meerrettichschaum | Bouillonkartoffeln

Skipperplatte |
verschiedene Fischfilets | Shrimps | Riesengarnele |
Jacobsmuscheln | gemischter Salat | Französisches Baguette

Gesund und Genießen 14,00 €

Geräucherter Tofu | sautiertes Gemüse | Curry

Spinatspaghetti | Nüsse | Parmesan gratiniert

Jacobsmuscheln | Gemügestäbchen | Tagliatelle

Spaghetti | Gemüseratatouille | Oliven | Kräuter

Dessert 5,50 €

Warmer Schokoladenkuchen | eingelegte Kumquats |
Vanilleeis

Orangenparfait | lauwarme Ingwerschokolade

Cremé Bruleé | Hippengebäck

Gefüllte Rotweibirne | Schokoladenmousse

Grießknödel | Portweifeigen | Zimteis

Käseteller vom Biohofgut Bisdamitz-Rügen 7,50 €

Unsere Empfehlung zum Dessert

Eiswein „Kreuznacher Paradies“
Weingut Korrell | Nahe
edelsüß

0,1l 7,50 €

Eisdessert - Kreationen - bitte fragen Sie nach der separaten Karte.