

VON 18 BIS 22 UHR

UNSERE ABENDKARTE

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Fein geröstetes Knoblauchbrot Salatbouquet	5,50
Räucheraal mit Rührei auf Peter`s Dunkelbrot	15,00
Carpaccio vom Pommern-Rind marinierter Ruccola Parmesan & Maulbeeren	12,50
Antipasti-Teller	8,50
... auch für <u>2</u> Personen	16,00

SALATE

Pommerscher Gurkensalat feine Buttermilch & Dill	5,50
Kleiner gemischter Salat Balsamico-Vinaigrette	7,50
Avocado Feigensalat Nüsse Waldbeeren-Vinaigrette geflammter Ziegenkäse	14,50
Herzen vom Kopfsalat knusprige Rauchbrot-Croutons Buttermilch-Kapern-Dressing Parmesan <u>wahlweise dazu:</u> gebratene Hähnchenbrust gebratenes Zanderfilet <u>oder</u> sautierte Rinderfiletspitzen	15,00

SUPPEN

Klare Fischsuppe Spezialität à la HAM	6,50
Hokkaido-Kürbissuppe mit Kernen & Öl	7,50
Kräftige Hühnerfleischsuppe Eierflocken & Garnele	6,50

FISCH AUS BODDEN & MEER

Wir empfehlen Ihnen zu allen Fischgerichten unseren Pommerschen Gurkensalat nach altem Rezept.

Fischplatte "meerbar" mit frischem Tagesfang - gebraten auf Spinat Vanille-Senfsauce gegrillte Kartoffeln	21,50
... auch für <u>2</u> Personen	42,00

Orig. Stralsunder Fischertopf verschiedene Fischfilets Kartoffeln & Gartenkräuter	16,50
---	-------

Steinbuttfilet - gebraten glasierte rote Beete Weißwein-Risotto	22,50
---	-------

Lachssteak - auf der Haut gebraten Kürbis & Tomate Zucchini Ahornsirup	20,50
... köstliche Variante & kaum Kohlenhydrate	

Kross gebratenes Zanderfilet auf lauwarmem Gemüse Belugalinsen Balsamico-Vinaigrette	21,50
--	-------

Dorschfilet - pochiert <u>oder</u> gebraten Spitzkohl-Möhrengemüse Kartoffelstampf	20,50
--	-------

Scharfe Garnelen mit Chorizo in einem Knoblauch-Chili-Öl Lauchzwiebeln & Tomaten Baguette	18,50
---	-------

FLEISCH

Original Wiener Schnitzel Butterkartoffeln & Preiselbeerconfit	20,50
--	-------

Mais-Hähnchenbrust-Supreme aus Mecklenburg im Kräuter-Speckmantel mit glasiertem Ofenkürbis Kartoffelpüree & Cranberrysauce	21,50
---	-------

Ochsenbäckchen vom Biopark Malchin mit Steckrüben Trüffel-Kartoffelstampf	23,00
---	-------

Wildschweinbraten aus heimischen Wäldern Serviettenknödel sautierter Rosenkohl & Speck	23,00
--	-------

Rindsfilet vom Pommernrind - 200g mit Rübchen Allerlei Kartoffelgratin	29,50
... oder als Ladies Cut - 150 g	24,50

PASTA & VEGETARISCH

- alle Nudeln aus original italienischem Hartweizengrieß

Ravioli meets Mee(h)r Jacobsmuscheln Garnelen Pesto	21,50
---	-------

Rigatoni mit Rinderfiletspitzen Pilze Gemüsestreifen Parmesan	19,00
---	-------

Tagliatelle Tomatenpesto Gemüse gezupfter Mozzarella	17,50
--	-------

Mais-Kräuter-Blinis junges Gemüse Datteln Sauercrème-Kräuter-Dip	16,50
--	-------

DESSERT

Crème brûlée mit Birnenkompott	6,50
----------------------------------	------

Sanddorn-Variation auch Zitrone des Nordens genannt als Parfait Creme-Eis & Ragout	7,50
--	------

Pommerscher Brotpudding an einem Sanddorn-Apfelragout	6,50
---	------

Zimt-Panna-Cotta mit Portwein-Feigen Vanille-Eis	7,50
--	------

Zwei HAM-Pralinen verschiedene Füllungen dazu wird ein illy -Espresso gereicht	5,50
---	------

- unsere Eiskreationen

KÄSE

Uckerkaas - aus der Uckermark Rohmilch-Käse-Variationen von Ziege & Kuh Feigensenf getrocknete Früchte Nüsse & Grissini	180g	14,50
---	------	-------

Bitte beachten Sie auch unsere weiteren **Küchenchef-Empfehlungen!**

Bei gewünschter Beilagenänderung erheben wir je Gericht einen Aufpreis von 1,50 €.

Bei Bedarf reichen wir Ihnen gerne eine Menükarte mit Allergenkennzeichnung.

Alle Preise verstehen sich in EURO.