

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 ... auch für 2 Personen	8,50 16,00

SALATE

Pommerscher Gurkensalat feine Buttermilch & Dill	5,50
Kleiner gemischter Salat Balsamico-Vinaigrette	7,50
Herzen vom Romanasalat knusprige Dinkelbrot-Croutons / Buttermilch-Dressing / Parmesan / <u>wahlweise dazu:</u> gebratene Hähnchenbrust / gebratenes Zanderfilet oder sautierte Rinderfiletspitzen	15,00
Spargel-Erdbeersalat Weißwein Vinaigrette / geflamnter Ziegenkäse	14,50

SUPPEN

Klare Fischsuppe Spezialität à la HAM	6,50
Spargel-Bärlauchsuppe gebratene Scheiben von der Chorizowurst	7,50
Rinderconsommé Garnele / Gemüsestroh	7,50

FISCH AUS BODDEN & MEER

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

Fischplatte "meerbar" mit frischem Tagesfang - gebraten / auf Spinat / Dijonsenf / gegrillte Kartoffeln	21,50
... auch für 2 Personen	42,00

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

Steinbuttfilet - gebraten Hummerschaum / grüner Spargel / Zitronenrisotto	23,00
---	-------

Kross gebratenes Zanderfilet Variation aus Blumenkohl gebraten und als feine Creme / Cherry Tomaten	21,50
---	-------

Dorschfilet - pochiert oder gebraten Kürbis & Tomate / Zucchini / Ahornsirup	21,50
---	-------

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

SPARGELGERICHTE

Deutscher Spargel Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln	250g 16,00 500g 27,00
--	--------------------------

wahlweise mit:

Norwegischem Lachs	10,00
Argentinischem Rumpsteak	13,00
Kleinem Wiener Schnitzel	9,00

FLEISCH

Original Wiener Schnitzel gebratene Zwiebel-Speck-Kartoffeln / Cherry Tomaten / Salatbouquet	21,50
--	-------

Mais-Hähnchenbrust-Supreme aus Mecklenburg / mit Kräutern und glasiertem Hokkaidokürbis aus dem Ofen / & einer Bärlauch-Kartoffelcreme	22,50
---	-------

Lammrücken aus dem Ofen nach provenzialischer Art / Bärlauch-Gnocchi-Rataouille	25,00
---	-------

Rindsfilet vom Pommernrind - 200g junges Gemüse / Kartoffelgratin	29,50
... oder als Ladies Cut - 150 g	26,00

Kalbsbraten – geschmort sautierter Spargel / Kartoffelstampf	19,00
---	-------

PASTA & VEGETARISCH

- alle Nudeln aus original italienischem Hartweizengrieß

Rigatoni mit Rinderfiletspitzen Pilze / kleines Gemüse / Parmesan	19,00
--	-------

Spaghetti mit Spargel zweierlei vom gebratenen Spargel / kleine Tomaten / Oliven / Pesto	17,00
--	-------

Gemüsestrudel mit Sesam und Poseritzer Kräuterfrischkäse	17,00
---	-------

DESSERT

Crème brûlée mit Karamell und einem Ragout aus Früchten	7,50
--	------

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

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

Tonkabohnen Panna-Cotta Rhabarberkompott / Vanille-Eis	7,50
---	------

Grand Dessert Kreation von unserem Barchef Sharon Borgmann / Orange / Zitrone / Vanille / Eiweiß & eine kleine Crème brûlée	15,00
--	-------

Zwei HAM-Pralinen verschiedene Füllungen / illy -Espresso	5,50
---	------

- unsere Eiskreationen

KÄSE

Uckerkaas - aus der Uckermark Regionale-Käse-Variationen von Ziege & Kuh / getrocknete Früchte / Feigensenf / Nüsse & Grissini	180g 15,50
---	------------

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.