

STARTER	FISCH	FLEISCH
Foccacia sonnengetrocknete Tomaten Basilikumöl 8,00	Wir empfehlen Ihnen zu allen Fischgerichten unseren Pommerschen Gurkensalat nach altem Rezept.	Original Wiener Schnitzel kalt gerührte Preiselbeeren Petersilienkartoffeln Salatherzen 24,00
Wachtelbrust gebraten Gewürz-Apfelconfit Portwein Kresse 12,00	Lachsforellenfilet in Folie gegart Salzzitrone Rapsöl Wildkräutersalat Kartoffelschaum 26,00	Tranchen vom Rinderrücken sautierte Pilze Tomate Kartoffelgnocchis 28,00
Büffel Mozzarella Cherry Tomaten Basilikumpesto 13,00	Zanderfilet gebraten Schinken-Salbei-Mantel grüner Spargel Süßkartoffeltaler 26,00	Hirschbraten von der Keule Rotkohl mit Preiselbeeren Serviettenknödel 28,00
Lachs aus der Zitronenbeize Beluga-Linsensalat Avocadocreme Reiscracker 13,00	Doradenfilet gebraten mit Kräuter junger Blattspinat Hummerschaum Fregola Sarda 26,00	Lammnüsschen rosa gebraten mediterranes Gemüse roter Hummus 28,00
SALAT	Scharfe Garnele mit Chorizo	DESSERT
Pommerscher Gurkensalat Buttermilch Dill Saiblingskaviar 6,00	in Knoblauch-Chili-Öl Lauchzwiebel Tomaten Sugo Baguette 26,00	Crème brûlée von der Tonka Bohne mit Karamell Ragout aus Früchten 7,00
Caesar Salad „meerbar“ Salatherzen Rügener Joghurt Walnuss-Crôutons Uckerkaas kross gegrillte Hähnchenkeule 13,00	Fischplatte „meerbar“ Fischfilets gebraten Garnelen Grillkartoffeln saisonales Gemüse Dijon-Senfschaum 32,00 ... für 2 Personen 62,00 <i>(für unsere Gäste, die das 2 Gang Menü auserwählt haben, kommt bei der Fischplatte 5,00 € Aufpreis pro Person hinzu.)</i>	Eierlikör Panna cotta Himbeer Rhabarber Mocca Eiscreme 7,00
Wildkräutersalat geflamter Ziegenkäse Radieschen Gartenkresse Sesam 13,00	VEGETARISCH & PASTA	Sorbet hausgemacht aufgefüllt mit Prosecco Beeren 7,00
SUPPEN	Bowl „HOTEL AM MEER“ Basmatireis Avocado Zuckerschoten Koriandersamen Zwiebellauch Chili Teriyakisauce 18,00	Zwei HAM-Pralinen verschiedene Füllungen <i>illy</i> Espresso 6,00
Bärlauch-Kartoffelsuppe Riesengarnele Radieschen geröstetes Brot 8,00	Roter Hummus mit Feta lauwarm Avocado rote Zwiebeln Gemüse Kresse 18,00	Uckerkaas regionale Käse-Variationen von Ziege & Kuh getrocknete Früchte Zwiebelchutney Grissini 14,00
Wildkraftbrühe regional Steinpilz-Bonbon Schinken 8,00	Penne Ofen-Paprikacreme junger Spinat Parmesan 18,00	... unsere Eiskreationen
	Spaghetti aglio olio e peperoncino 18,00	
	Unsere vegetarischen Gerichte servieren wir gerne mit gebratenem Hähnchen <u>oder</u> 4 Riesengarnelen <u>oder</u> 150 gr Tranchen vom Pommerrind Portion 7,00	

Täglich 13.00 bis 16.30 Uhr & 17.30 bis 22.00 Uhr (Küchenschluss ist 21.00 Uhr)

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei gewünschter Beilagenänderung erheben wir je Gericht einen Aufpreis von 1,50 €. Wir behalten uns Änderungen bei der Karte vor.

STARTER	FISCH	FLEISCH
Foccacia sonnengetrocknete Tomaten Basilikumöl 8,00	Wir empfehlen Ihnen zu allen Fischgerichten unseren Pommerschen Gurkensalat nach altem Rezept.	Original Wiener Schnitzel kalt gerührte Preiselbeeren Petersilienkartoffeln Salatherzen 24,00
Wachtelbrust gebraten Gewürz-Apfelconfit Portwein Kresse 12,00	Lachsforellenfilet in Folie gegart Salzzitrone Rapsöl Wildkräutersalat Kartoffelschaum 26,00	Tranchen vom Rinderrücken sautierte Pilze Tomate Kartoffelgnocchis 28,00
Büffel Mozzarella Cherry Tomaten Basilikumpesto 13,00	Zanderfilet gebraten Schinken-Salbei-Mantel grüner Spargel Süßkartoffeltaler 26,00	Hirschbraten von der Keule Rotkohl mit Preiselbeeren Serviettenknödel 28,00
Lachs aus der Zitronenbeize Beluga-Linsensalat Avocadocreme Reiscracker 13,00	Doradenfilet gebraten mit Kräuter junger Blattspinat Hummerschaum Fregola Sarda 26,00	Lammnüsschen rosa gebraten mediterranes Gemüse roter Hummus 28,00
SALAT	Scharfe Garnele mit Chorizo	DESSERT
Pommerscher Gurkensalat Buttermilch Dill Saiblingskaviar 6,00	in Knoblauch-Chili-Öl Lauchzwiebel Tomaten Sugo Baguette 26,00	Crème brûlée von der Tonka Bohne mit Karamell Ragout aus Früchten 7,00
Caesar Salad „meerbar“ Salatherzen Rügener Joghurt Walnuss-Crôutons Uckerkaas kross gegrillte Hähnchenkeule 13,00	Fischplatte „meerbar“ Fischfilets gebraten Garnelen Grillkartoffeln saisonales Gemüse Dijon-Senfschaum 32,00 ... für 2 Personen 62,00 <i>(für unsere Gäste, die das 2 Gang Menü auserwählt haben, kommt bei der Fischplatte 5,00 € Aufpreis pro Person hinzu.)</i>	Eierlikör Panna cotta Himbeer Rhabarber Mocca Eiscreme 7,00
Wildkräutersalat geflamter Ziegenkäse Radieschen Gartenkresse Sesam 13,00	VEGETARISCH & PASTA	Sorbet hausgemacht aufgefüllt mit Prosecco Beeren 7,00
SUPPEN	Bowl „HOTEL AM MEER“ Basmatireis Avocado Zuckerschoten Koriandersamen Zwiebellauch Chili Teriyakisauce 18,00	Zwei HAM-Pralinen verschiedene Füllungen <i>illy</i> Espresso 6,00
Bärlauch-Kartoffelsuppe Riesengarnele Radieschen geröstetes Brot 8,00	Roter Hummus mit Feta lauwarm Avocado rote Zwiebeln Gemüse Kresse 18,00	Uckerkaas regionale Käse-Variationen von Ziege & Kuh getrocknete Früchte Zwiebelchutney Grissini 14,00
Wildkraftbrühe regional Steinpilz-Bonbon Schinken 8,00	Penne Ofen-Paprikacreme junger Spinat Parmesan 18,00	... unsere Eiskreationen
	Spaghetti aglio olio e peperoncino 18,00	
	Unsere vegetarischen Gerichte servieren wir gerne mit gebratenem Hähnchen <u>oder</u> 4 Riesengarnelen <u>oder</u> 150 gr Tranchen vom Pommerrind Portion 7,00	

Täglich 13.00 bis 16.30 Uhr & 17.30 bis 22.00 Uhr (Küchenschluss ist 21.00 Uhr)

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei gewünschter Beilagenänderung erheben wir je Gericht einen Aufpreis von 1,50 €. Wir behalten uns Änderungen bei der Karte vor.

STARTER	FISCH	FLEISCH
Foccacia sonnengetrocknete Tomaten Basilikumöl 8,00	Wir empfehlen Ihnen zu allen Fischgerichten unseren Pommerschen Gurkensalat nach altem Rezept.	Original Wiener Schnitzel kalt gerührte Preiselbeeren Petersilienkartoffeln Salatherzen 24,00
Wachtelbrust gebraten Gewürz-Apfelconfit Portwein Kresse 12,00	Lachsforellenfilet in Folie gegart Salzzitrone Rapsöl Wildkräutersalat Kartoffelschaum 26,00	Tranchen vom Rinderrücken sautierte Pilze Tomate Kartoffelgnocchis 28,00
Büffel Mozzarella Cherry Tomaten Basilikumpesto 13,00	Zanderfilet gebraten Schinken-Salbei-Mantel grüner Spargel Süßkartoffeltaler 26,00	Hirschbraten von der Keule Rotkohl mit Preiselbeeren Serviettenknödel 28,00
Lachs aus der Zitronenbeize Beluga-Linsensalat Avocadocreme Reiscracker 13,00	Doradenfilet gebraten mit Kräuter junger Blattspinat Hummerschaum Fregola Sarda 26,00	Lammnüsschen rosa gebraten mediterranes Gemüse roter Hummus 28,00
SALAT	Scharfe Garnele mit Chorizo	DESSERT
Pommerscher Gurkensalat Buttermilch Dill Saiblingskaviar 6,00	in Knoblauch-Chili-Öl Lauchzwiebel Tomaten Sugo Baguette 26,00	Crème brûlée von der Tonka Bohne mit Karamell Ragout aus Früchten 7,00
Caesar Salad „meerbar“ Salatherzen Rügener Joghurt Walnuss-Crôutons Uckerkaas kross gegrillte Hähnchenkeule 13,00	Fischplatte „meerbar“ Fischfilets gebraten Garnelen Grillkartoffeln saisonales Gemüse Dijon-Senfschaum 32,00 ... für 2 Personen 62,00 <i>(für unsere Gäste, die das 2 Gang Menü auserwählt haben, kommt bei der Fischplatte 5,00 € Aufpreis pro Person hinzu.)</i>	Eierlikör Panna cotta Himbeer Rhabarber Mocca Eiscreme 7,00
Wildkräutersalat geflamter Ziegenkäse Radieschen Gartenkresse Sesam 13,00	VEGETARISCH & PASTA	Sorbet hausgemacht aufgefüllt mit Prosecco Beeren 7,00
SUPPEN	Bowl „HOTEL AM MEER“ Basmatireis Avocado Zuckerschoten Koriandersamen Zwiebellauch Chili Teriyakisauce 18,00	Zwei HAM-Pralinen verschiedene Füllungen <i>illy</i> Espresso 6,00
Bärlauch-Kartoffelsuppe Riesengarnele Radieschen geröstetes Brot 8,00	Roter Hummus mit Feta lauwarm Avocado rote Zwiebeln Gemüse Kresse 18,00	Uckerkaas regionale Käse-Variationen von Ziege & Kuh getrocknete Früchte Zwiebelchutney Grissini 14,00
Wildkraftbrühe regional Steinpilz-Bonbon Schinken 8,00	Penne Ofen-Paprikacreme junger Spinat Parmesan 18,00	... unsere Eiskreationen
	Spaghetti aglio olio e peperoncino 18,00	
	Unsere vegetarischen Gerichte servieren wir gerne mit gebratenem Hähnchen <u>oder</u> 4 Riesengarnelen <u>oder</u> 150 gr Tranchen vom Pommerrind Portion 7,00	

Täglich 13.00 bis 16.30 Uhr & 17.30 bis 22.00 Uhr (Küchenschluss ist 21.00 Uhr)

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei gewünschter Beilagenänderung erheben wir je Gericht einen Aufpreis von 1,50 €. Wir behalten uns Änderungen bei der Karte vor.