

STARTER	FISCH	FLEISCH
<b>Büffel-Burrata</b> Rauke   sonnengetrocknete Tomaten   Basilikumöl 15,00	Wir empfehlen Ihnen zu allen Fischgerichten unseren <b>Pommerschen Gurkensalat</b> nach altem Rezept. 6,50	<b>Original Wiener Schnitzel</b> Preiselbeermarmelade   Petersilienkartoffeln   kleiner Salat 25,00
<b>Carpaccio von Bresaola</b> Babysalat   Zitronen-Vinaigrette   Parmesan 15,00	Scholle im Ganzen gebraten   Petersilienkartoffeln   Kräuterbutter 25,00	<b>Rumpsteak</b> 250 g   trockengereift   Rosmarinkartoffeln   Kräuterbutter   Kohlrabisalat 32,00
<b>Thunfisch-Tataki</b> Sesamhülle   Wasabi-Schmand   Ingwer   Seegras-Salat   eingelegte Zwiebeln 16,00	<b>Zanderfilet „Saltimbocca“</b> gebraten   Schinken-Salbei-Mantel   Erbsenpüree   Blumenkohl mit brauner Butter 28,00	<u>oder</u> als Ladies Cut - 180 g 27,00
<b>Garnelenpfanne</b> heiß & pikant   Knoblauch & Chili in Olivenöl 16,00	<b>Barschfilet</b> gebraten   gefangen im Bodden rund um die <i>Insel Ummanz</i>   Süßkartoffel   Blattspinat   Tomate 28,00	<b>Wildschweinbraten</b> am kleinen Jasmunder Bodden erlegt   Rotkohl   getrüffelte Serviettenknödel 26,00
<b>SALAT</b>	<b>Skrei – Winterkabeljau aus Norwegen</b> Kartoffelstampf   grüne Sauce   Pistazien-Crunch   lauwarme gegrillte Paprika 28,00	<b>Tranchen von der Lammhüfte</b> gebratene Pilze   Walnuss-Öl   Kartoffelstampf 26,00
<b>Bunter Salat</b> Rauke   Baby-Mangold   Radieschen   Vinaigrette 6,50	<b>Fischplatte "meerbar"</b> 3 verschiedene Fischfilets gebraten   Garnelen   Grillkartoffeln   saisonales Gemüse   Dijon-Senfschaum ... für 2 Personen 32,00 / 62,00	<b>DESSERT</b>
<b>Caesar Salat</b> Römersalat   Sardellen   Schmand   Knoblauch   Croutons   Parmesan 15,00	<b>VEGETARISCH &amp; PASTA</b>	<b>Crème brûlée</b> mit Tonkabohne 8,00
<b>Spargelsalat</b> Radieschen   Schnittlauch   Fetakäse 15,00	<b>Bärlauch-Risotto</b> Mozzarella-Creme   sautierte Pilze 18,00	<b>Brotpudding</b> Apfelkompott   Stracciatella Eiscreme 8,00
<b>zu den zwei letzten Salaten wählen Sie gerne :</b> 4 Riesengarnelen, Barschfilet, Tranchen vom Rind oder Hähnchenbrust Suprême Portion 8,00	<b>Rigatoni</b> Waldpilze   Spinat   Fetakäse 18,00	<b>Sorbet hausgemacht</b> aufgefüllt mit Prosecco   Beeren 8,00
<b>SUPPEN</b>	<b>Parmigiana – orig. nach Rezept aus Süditalien</b> Aubergine gebacken   Tomatensauce   Mozzarella   Rauke 18,00	<b>Safran-Birne</b> gefüllt mit Schokomousse   Vanille Eiscreme   Butterstreusel 8,00
<b>Fischsuppe HAM</b> tomatisiert   kleines Gemüse   Garnele 8,00	<b>Orecchiette alla Puttanesca</b> Oliven   Kapernbeeren   Tomate   Chili   Knoblauch 18,00	<b>2 HAM-Pralinen &amp; illy Espresso</b> 6,50
<b>Spargelcreme-Suppe</b> Bärlauch   luftgetrockneter Schinken   Bärlauch 8,00	<b>zu allen Gerichten wählen Sie gerne :</b> 4 Riesengarnelen, Barschfilet, Tranchen vom Rind oder Hähnchenbrust Suprême Portion 8,00	<b>Backenholz Käsebrett</b> ausgewählte Sorten von Kuhmilchkäse Bio   Chutney   Crostini 16,00
		... unsere <b>Eiskreationen</b> – fragen Sie gerne nach der Karte

**Täglich ab 13.00 (Küchenschluss ist 21:00)**

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei gewünschter Beilagenänderung erheben wir je Gericht einen Aufpreis von 2,00 €. Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gerne unser Team aus der Küche.