

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

Täglich ab 13.00 (Küchenschluss ist 21:30)

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.