

Vorspeisen, Salate & Suppen

Rindercarpaccio

mit Trüffelmayonnaise,
marinierten Champignons, Rucola
und gehobeltem Grana Padano 15 €

Ideal zum Teilen

Strauchtomate und Büffelmozzarella

mit Rucola Pesto und Balsamico Glacé 14 €

Gegrillte Kamm- und Grünschalmuschel

mit Garnelenspießen auf Linsen-
Wurzelgemüsesalat mit Anisvinaigrette 16 €

Karamellisierter Ziegenfrischkäse

auf gelbe Bete-Radieschen Carpaccio mit
fruchtigem Marillen Essig
und Wasabi Erbsen 13 €

Orientalische Salatbowle



Couscous, Avocado, Tomaten, Junglauch,
Kidneybohnen, Kichererbsen, Gurke und Mais
mit Minz-Petersilien-Sojajoghurt

mit hausgebeizten Lachswürfeln 18 €
vegan 12 €

Caesar Salat

Römersalat in Caesar Dressing
mit Parmesanspänen
und Knoblauch Croutons 11 €

Warnemünder Fischtopf

Allerlei Schalen-, Krustentiere & Meeresfrüchte
in pikanter Brühe mit Gemüsestreifen 15 €

Mediterrane Tomatensuppe

mit getrockneten Trüffelsalamichips
und Safranschaum 9 €

Kokos-Maissuppe

mit Teriyaki Glacé und Popcorn 8 €

Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Gebackenes Rotbarschfilet (ca. 200g)

mit Blumenkohl „Polnische Art“
und Röstkartoffeln 25 €

Gebratenes Zanderfilet

mit Gurken-Mango Gemüse in Sweet Chilirahmsauce
und Süßkartoffelpüree 26 €

Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“ (ca. 500g)

mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 27 €

Gegrillte Putenleber

mit Pankobrösel,
flambiertem Apfel-Zwiebelgemüse
und Schmand-Kartoffelstampf 24 €

Gegrilltes Steak vom Känguru

an Maniok-Zuckerschotenragout
und Kokosrisotto 29 €

Steak au four

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Pommes frites und Bohnensalat 26 €

Spaghetti

in Basilikumpesto geschwenkt,
mit Grana Padano, eingelegten Kirschtomaten
und gebackenem Rucola 17 €

Risotto a la Milanese

mit sautierten Artischocken
und Gemüse-Köttbullar 19 €

Gegrillter „Moorkäse Gartenkräuter“



auf Wildkräutersalat mit Sauerkirschvinaigrette
und Grissini Stangen 19 €

Wahlweise dazu:

Riesengarnelen 5 Stück	15 €
Poulardenbruststreifen 100 g	6 €

Dessert & Eis

Crème Brûlée

mit Melonenragout und Zitronensorbet 9 €

Holunderblütenparfait

mit Blütenzucker und Stachelbeerragout 8 €

Minz-Panna Cotta

mit marinierten Erdbeeren und einer Kugel Schokoladeneis 9 €

Schwedeneisbecher

Vanilleeis auf Apfelmus, mit Eierlikör, Schlagsahne und Schokoladensauce 8,50 €

Haselnussbecher

Haselnusseis und Schokoladeneis mit Sahnehäubchen, Karamellsauce und Haselnusskernen 9,50 €

Erdbeerbecher

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren, Sahnehäubchen, Erdbeersauce und Schokoladenraspeln 9,50 €

Eiskaffee

mit Vanilleeis und Sahne 6,50 €

Ostseevitaminraum

Mango-Maracujanektar mit Ananassorbet und Sahne, fruchtig garniert 8,50 €

Eisschokolade

mit Schokoladeneis und Sahne 6,50 €

Eine Kugel Eis 2,50 €

unsere Sorten

Vanilleeis
Stracciatella Eis
Schokoladeneis
Zitronensorbet
Erdbeereis
Ananassorbet
Haselnusseis



Käsevariation aus der



Diese Produkte werden traditionell von Hand gefertigt.

Der Seekäse alt

Ein rotgeschmierter Hartkäse, 12 Monate gereift. Unser kräftigster Kuhmilchkäse mit sehr würzigem intensivem Geschmack.

Die Meckerecke

Ein ca. 3 Monate gereifter Ziegenschnittkäse. Herrlich cremig und charaktervoll im Geschmack.

Der Scheunenkäse alt

Klassisch, zarter und milder Kuhmilchschnittkäse. 8 Wochen gereift, cremig und aromatisch.

ca. 100 g 15 €

Dazu servieren wir Feigensenf, Quittenmarmelade, Orangenmarmelade, Weinbeeren, Nüsse & Feigennussbrot.

Wein Tipp

Riesling Auslese Scharlachberg 2019,
Prinz Salm

*Exotisches Bouquet tropischer Früchte. Am Gaumen
Rose, kandiertes Obst und saftig-fleischige Exotik.
Ausladende Süße im Finale.*

5cl 7,50 € 0,1l 13,80 € Fl. 0,75l 49,50 €

Kuchen, Torten & Gebäck

Tagesangebot

von der Familienkonditorei Komander
in Grammentin
Bitte fragen Sie den Service.