

Vorspeisen, Suppen & Salat

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

Caprese

Strauchtomate und Büffelmozzarella
mit Rucolapesto und Balsamicoglacé 13 €

Jakobsmuscheln mit Ziegenkäse und Rotwurst
überbacken auf Romana-Radicchio Salat
mit Caesar Dressing 16 €

Geräuchertes Fischdreierlei

Welsfilet *-aus Vorpommern-* mit Limettenschmand
Pfeffer-Makrelenfilet mit Meerrettich
Rollmops mit Remoulade 15 €

Peruanische Salatbowle

Quinoa, Avocado, Tomaten, Junglauch,
Kidney- & Sojabohnen, Gurke und Mais
mit fruchtigem Nussöl mariniert
mit gebeizten Lachswürfeln 18 €
vegan 12 €

Warnemünder Fischtopf

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

Mediterrane Tomatensuppe mit Basilikumschaum
und gerösteten Pinienkernen 7 €

Sellerie-Birnensuppe mit Bananen-Chutney
und Gorgonzola überbacken 8 €

Wir halten eine Karte mit Inhaltstoffen unserer Produkte für Sie bereit.

Fisch, Fleisch, Vegetarisch & Vegan

Kabeljaufilet an Meerrettichsauce mit
Wurzelgemüwestreifen und Kräuterkartoffeln 27 €

Gebratenes Zanderfilet
mit Gurken-Apfelgemüse in Dillsauce
und Rote Bete Kartoffelstampf 27 €


Welsfilet *-aus Vorpommern-* gebacken
mit Pomelo, auf Erbsen-Kartoffelpüree
mit kandierten Kichererbsen und glasierten
Schwarzwurzeln 28 €


Bäckchen und Medaillon vom Ibericoschwein
an Portweinglace mit geschmolzenen Tomaten
und Linsenpolenta 33 €

Gegrilltes Färsen Rumpsteak *ca. 200 g*
- aus nachhaltiger Weidehaltung -
an Bratensauce mit Schmorkohl
und Brezelknödelsoufflé 35 €

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

Frische Spaghetti in Trüffelbutter geschwenkt
mit Grana Padano, eingelegten Kirschtomaten
und Balsamicoglacé 19 €

Veganes Safranrisotto mit Babyblattspinat, 
sautierten Buchenpilzen und Rote Bete Falafel 19 €

Vegane orientalische Gemüsebulgur 
mit Minz-Sojaghurt und Erbsen-Crispi Sticks 18 €

Wahlweise dazu

Riesengarnelen 5 St. 15 €

Lammfilets 2 St. 15 €

Pouardenbruststreifen 100 g 6 €

Dessert - Eis

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
an warmer Himbeergrütze und Vanilleeis 10 €

Crème Brûlée
mit Backpflaumenragout und Schokoladeneis 9 €

Punschirschtiramisu
mit Schokoladensauce 8 €

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

Fürst-Pücklerbecher
Erdbeereis, Schokoladeneis und Vanilleeis
mit Erdbeersauce, Schlagsahne
und Schokoladenraspeln 8 €

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

Eine Kugel Eis 2,50 €

unsere Sorten

Vanilleeis
Stracciatellaeis
Schokoladeneis
Zitronensorbet
Erdbeereis
Haselnusseis

Honig von unserem Bienenvolk
aus Warnemünde

Glas 250g 5,50 €

Käsevariation aus der



Diese Produkte werden traditionell von Hand gefertigt!

Seekäse alt

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

Meckerecke

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

Scheunenkäse jung

Ein klassisch, zart und milder Kuhmilchschnittkäse,
cremig und feinaromatisch.

dazu servieren wir Feigensenf, Weinbeeren, Nüsse
& Feigennussbrot ca. 100 g 15 €

Weintipp

Riesling Auslese Scharlachberg 2019, Prinz Salm

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

0,1l 7,50 € 0,2l 13,80 € Fl. 0,75l 49,50 €

Kuchen, Torten & Gebäck

Tagesangebot

von der Familien-Konditorei Komander
aus Grammentin

Bitte fragen Sie den Service.

Wir halten eine Karte mit Inhaltsstoffen unserer Produkte für Sie bereit.