



Käsevariation ca. 100g

Tête de Moine - Schweizer Schnittkäse
Le Gruyère - Schweizer Hartkäse
Appenzeller - Schweizer Hartkäse

Dazu servieren wir Feigensenf, Weinbeeren,
Nüsse und Feigennussbrot 16 €

Weintipp:

Spätburgunder Weißherbst Beerenauslese
Burkheimer Winzer, Kaiserstuhl Baden
Aromen von Trockenfrüchten, Honig, Mandeln, Rosinen.

5cl € 5,50 0,1l € 10,80 Flasche 0,375l € 39,50

Flammkuchen aus dem Steinbackofen

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit pikanter Kräutercreme, Speckstreifen
und roten Zwiebeln 14 €

Flammkuchen „Griechische Art“

mit pikanter Kräutercreme, Peperoni,
Oliven und Feta 13 €

Vorspeisen

Matjestatar

mit Rote Bete Carpaccio
und Apfelschmand 12 €

Rinderpastrami

mit Auberginenpüree und Rucola 14 €

Blattspinatsalat

mit Erdbeerdressing,
Büffelmozzarella perlen in Tomatenpesto
und Grissini 13 €

Suppen

Warnemünder Fischtopf

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

Mediterrane Tomatensuppe

mit Rucolapesto und Grana Padano 8 €

Erbsen-Minzsuppe

mit Melonenbällchen 9 €

Vegetarisch, Fisch & Fleisch

Gemüsespaghetti

mit Zucchini, Karotten und Petersilienwurzeln
an Kräutersauce und Grana Padano 19 €

Spinatrisotto

mit sautierten Buchenpilzen
und Ratatouille-Gemüsespieße 18 €

Orientalisches Gemüsecouscous

mit Safran-Joghurt dip, frischen Keimlingen
und Süßkartoffel-Falafel 20 €

dazu empfehlen wir:

Lammfilet 2 Stück 15 €

Maispouardenbrust ca. 180 g 15 €

Riesengarnelen 5 Stück 18 €

Gebackenes Dorschfilet im Zucchini mantel

mit Parmesanschaum, geschmolzenen Cherrytomaten
und Kartoffelgratin 26 €

Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“

mit Butterkartoffeln und Gurkensalat 27 €

Gebratenes „Dry Aged“ Schweinefiletkotelett

ca. 350 g
mit Zwiebel-Senf sauce, Mandel-Broccoli
und Kartoffel-Wedges 29 €

Desserts

Vanillemascarpone

mit Himbeersauce und Kiwi 9 €

Crème Brûlée

mit marinierten Erdbeeren und Schokoladeneis 9 €

Pastel de Nata

mit marinierten Dörrfeigen
und Salted Caramel Eis 11 €

Gern hält der Service eine Karte mit Inhaltstoffen
unserer Produkte für Sie bereit.

Warme Tapas

6 €

gebratene Garnelen in Knoblauchöl

Miesmuschel- Tomatensalsa

Chorizo in Rotwein

Aprikosen im Speckmantel

gebratene Champignons

Lammfiletspieß in Rosmarinöl

Butterfisch in Chiliöl

Süßkartoffel falafel mit Dörrfeige

Ratatouillegemüsespieß

Tablett mit	3 Sorten Ihrer Wahl	16 €
	6 Sorten Ihrer Wahl	29 €
	9 Sorten Ihrer Wahl	42 €

Kalte Tapas

5 €

Meeresfrüchtesalat

Büffelmozzarella in Tomatenpesto

Mammutoliven mit Stein

Feta mit Serranoschinken

hausgebeizter Rauchlachs

Roastbeef „rosa“

Sardinen in Öl

Flambierter Ziegenkäse-Dörrfeigenspieß

Fenchelsalami mit Dörrtomaten

Tablett mit	3 Sorten Ihrer Wahl	14 €
	6 Sorten Ihrer Wahl	25 €
	9 Sorten Ihrer Wahl	34 €

Zur Tapasvariation reichen wir:

Aioli, Rucolapesto & Mojo Rosso

Kuchen

Kuchen & Gebäck

Tagesangebot

von der Familien-Konditorei Komander
aus Grammentin

Bitte fragen Sie den Service

Eis

Erdbeerbecher

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren,
Sahne und Erdbeersauce 9 €

Schokobecher

Dunkles und weißes Schokoladeneis
mit Sahne, Schokoladensauce und Baileys 12 €

Haselnussbecher

Haselnusseis und Schokoladeneis,
Sahne, Karamellsauce und Haselnusskerne 9 €

Eiskaffee

mit Vanilleeis und Sahne 6 €

Ostseevitamintraum

Mango-Maracujanektar mit Kokoseis,
Sahne und Fruchtspieß 8 €

Eisschokolade

mit Schokoladeneis und Sahne 6 €

Eine Kugel Eis 2,50 €

unsere Sorte:

Vanilleeis
Erdbeereis
Kokoseis
weißes Schokoladeneis
Schokoladeneis
Salted Caramel Eis
Haselnusseis
Feigensorbet
Stracciatella