



SPEISENKARTE



Käsespezialitäten

Picandou – mild-cremig - frisch
Tête de Moine – kräftig - frisch
Bio Le Camembert Isigny – leicht herb - aromatisch

Dazu servieren wir Feigensenf, Weinbeeren,
Nüsse und Feigennussbrot

100 g / 15 €

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“ 13 €
mit pikanter Kräutercreme, Speckstreifen
und roten Zwiebeln

Flammkuchen 13 €
mit pikanter Kräutercreme,
eingelegten Balsamico-Kirschtomaten
und mariniertem Rucola

Vorspeisen

Hausgebeiztes Lachstatar 14 €
an Limonenvinaigrette
auf Kartoffelrösti und Dillschmand

Sülze vom Schweinebäckchen 15 €
an Babykartoffelsalat
mit eingelegtem Essiggemüse

Gemischter Salat 6 €
mit Tomate, Gurke und Joghurtdressing
oder Kräutervinaigrette

Suppen

Warnemünder Fischtopf 12 €
Allerlei Schalen-, Krustentiere und Meeresfrüchte
in pikanter Brühe mit Gemüsewürfeln

Mediterrane Tomatensuppe 8 €
mit Basilikumschaum und Mini Brioche

Klare Geflügelconsommé 8 €
mit Zuckerschotenstreifen und Sojasprossen

Vegetarisch

Pilzlasagne 20 €
mit Kräutersauce, Ziegenkäse
und Balsamico-Kirchtomatenragout

Frische Spaghetti 19 €
an Spinatpesto mit Grana Padano
und gerösteten Pinienkernen

Wahlweise dazu:

Riesengarnelen 5 Stück 15 €
Gebratene Hähnchenstreifen 100 g 5 €
Gebratenes Zanderfilet 100 g 9 €

Fleisch

Kalbstafelspitz 25 €
an Apfel-Meerrettichsauce
auf Wurzelgemüse und Butterkartoffeln

Gegrillte Spanferkel-Karrees 26 €
an Honig-Pfefferjus mit grünem Spargel
und Karotten-Kartoffelpüree

Fisch

Gebratenes Zanderfilet 24 €
an Thymianschaum auf Orangen-Zucchini-gemüse
mit warmem Couscous-Salat

Kabeljaufilet 24 €
mit Senfkruste -im Ofen gegart-
an Speck-Kartoffelplätzchen und Gurkensalat

Desserts

Karamellmousse 9 €
mit Kokosnusscrumble und Blaubeershot

Helles Schokoküchlein 9 €
mit Rhabarbergrütze und Pistazieneis

Warme Tapas

5 €

Gebratene Riesengarnelen in Aioli
Grünschalenmuscheln in Kräuterbutter
Chorizo in Rotwein
Rinderhackbällchen in Tomatensalsa
Gebratene Champignons mit Knoblauchdip
Gebratene Spanferkelspitzen in Tomatenragout
Gebackene Kabeljaukroketten mit Trüffelmayonnaise
Lammfilet in Rosmarinöl
Gegrillter Halloumi mit Spinatpesto

Tablett mit 3 Sorten Ihrer Wahl 14 €
6 Sorten Ihrer Wahl 26 €
9 Sorten Ihrer Wahl 37 €

Kalte Tapas

4 €

Schmorpaprika in Olivenöl
Balsamicozwiebeln
Mammutoliven mit Stein
Feta mit Serranoschinken
Hausgebeizter Lachs in Gravesauce
Peppercaps gefüllt mit Frischkäse
Eingelegte Sardinen
Chili Tortilla Chips mit Guacamole
Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigensenf

Tablett mit 3 Sorten Ihrer Wahl 11 €
6 Sorten Ihrer Wahl 20 €
9 Sorten Ihrer Wahl 28 €

Kuchen

Kuchen & Gebäck

Tagesangebot

von der Familien-Konditorei Komander
aus Grammentin

Bitte fragen Sie den Service

Eis

Schwedeneisbecher 8 €
Zwei Kugeln Vanilleeis auf Apfelmus, mit Eierlikör,
Sahne und Schokoladensauce

Fruchtbombe 9 €
Je eine Kugel Amarena Kirscheis, Erdbeereis und
Zitroneneis mit Sahne und Früchten

Ostsee-Nusskracher 9 €
Zwei Kugeln Walnusseis, eine Kugel Haselnusseis,
mit Sahne, Karamellsauce und Nüssen

Erdbeereisbecher 9 €
Zwei Kugeln Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren,
Sahne und Schokoladenraspeln

Eiskaffee oder Eisschokolade
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Eissorten pro Kugel 2 €

Vanille
Schokolade
Amarena Kirsche
Zitronensorbet
Walnuss
Haselnuss
Erdbeere
Pistazie
Stracciatella

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