



SPEISENKARTE



Käsespezialitäten

Grana Padano – italienischer Rohmilch-Hartkäse
Bio Ziegenbrie – deutscher Edelschimmel-Weichkäse
Blaue Stunde – deutscher Bio-Blauschimmel-Weichkäse

Dazu servieren wir Feigensenf, Weinbeeren,
Nüsse und Feigennussbrot

100 g / 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“ 14 €
mit pikanter Kräutercreme, Speckstreifen
und roten Zwiebeln

Flammkuchen „Caprese“ 15 €
mit würziger Tomatensauce,
Büffelmozzarellaperlen und frischem Basilikum

Vorspeisen

Wildpastete 16 €
auf Rote Bete-Carpaccio
an Plaumenglace und Orangenfilet

Roastbeeftranchen „rosa“ 19 €
an Feldsalat mit Balsamicodressing,
Knoblauchcroutons und Granatapfelkernen

Räucherfischauswahl 18 €
Rauchaalfilet mit Sahnemeerrettich, Makrelenfilet
mit Guacamole und Rauchmatjesfilet mit Remoulade

Suppen

Warnemünder Fischtopf 15 €
Allerlei Schalen-, Krustentiere und Meeresfrüchte
in pikanter Brühe mit Gemüsegewürfeln

Cappuccino vom Kürbis 9 €
mit Mandelschaum und Krokant

Vollkornreis-Minestrone 8 €
mit Tomaten, Bohnen und Basilikum

Vegetarisch

Spinat-Crêpes 18 €
mit Süßkartoffelfüllung an Kokosschaum
auf buntem Linsencurry

Frische Spaghetti 18 €
an Pesto Rosso mit getrockneten Tomaten,
gegrillter Avocado und Grana Padano-Hobel

Wahlweise dazu:

Riesengarnelen 5 Stück 18 €
Gebratene Hähnchenstreifen 100 g 9 €
Gebratenes Dorschfilet 100 g 10 €

Fleisch

Gegrilltes Rumpsteak 200g 37 €
mit gerösteten Zwiebeln, an Pfefferrahmsauce
mit Bohnen-Birnengemüse und hausgemachten
Kräuterspätzle

Geschmorte Backe vom Ibericoschwein 30 €
mit Kürbis-Karoffelstampf und frittiertem Wirsing

Fisch

Gegrilltes Dorschfilet 25 €
an Blutorange-Buttersauce auf Fenchelrisotto

Lachs-Auberginenröllchen 24 €
an Hibiskusschaum mit sautiertem Pak Choi
und Sepianudeln

Desserts

Bratapfel-Tiramisu 12 €
mit Amarenakirschsauce
und gebrannten Mandeln

Crème Brûlée 9 €
mit Feigenkompott und einer Kugel Nougateis

Warme Tapas

5 €

gebratene Riesengarnelen in Knoblauchöl
Miesmuschelfleisch in Tomatensalsa
Chorizo in Rotwein
Aprikosen im Speckmantel mit Apfelkonfit
gebratene Champignons mit Aioli
Schweinefiletspitzen mit Paprikachutney
Kabeljaukroketten mit Trüffelmayonnaise
Falafelbällchen mit Rote Bete-Hummus
Spinat-Crêpes mit Sour Creme

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

Kalte Tapas

4 €

Meeresfrüchtesalat
Büffelmozzarellaperlen in Basilikumpesto
Mammutoliven mit Stein
Feta mit Serranoschinken
hausgebeizter Lachs in Gravesauce
Roastbeef „rosa“ mit Remoulade
Sardinen in Chiliöl
Tortilla Chips mit Guacamole
Trüffelsalamichips mit Baba Ganoush

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

Schokoladentraum 11 €
Zwei Kugeln Schokoeis, eine Kugel Nougateis mit
Sahne, Schokoladensauce und -Raspel

Kirschbecher 11 €
Je eine Kugel Amarena Kirscheis, Schokoeis und
Vanilleeis mit Kirschgrütze, Sahne und Schokoraspelein

Ostsee-Nusskracher 12 €
Zwei Kugeln Walnusseis, eine Kugel Haselnusseis,
mit Sahne, Karamellsauce und Nüssen

Apfel-Zimtbecher 12 €
Zwei Kugeln Zimteis, eine Kugel Apfelsorbet auf
Apfelkompott, Sahne und gedörrten Apfelscheiben

Eisorten pro Kugel 2,50 €

Vanille
Schokolade
Amarena Kirsche
Apfelsorbet
Zimt
Walnuss
Haselnuss
Erdbeere
Nougat
Stracciatella

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