

Flammkuchen aus dem Steinbackofen

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit pikanter Kräutercreme, Speckstreifen
und roten Zwiebeln 15 €

Flammkuchen

mit grünem Spargel, pikanter Kräutercreme
und eingelegten Cherrytomaten 16 €

Vorspeisen & Salat

Burrata auf Tomaten-Basilikum-Salat

mit Croutons und weißer Balsamicoglace 14 €

kleiner gemischter Salat 7 €

großer gemischter Salat 13 €

Caesar Salat

Römersalat in Caesardressing
mit Parmesanspänen und
Knoblauchcroûtons 14€

Wahlweise dazu

Gebratene Maispouardenbrust 180g 12 €

Riesengarnelen 3 Stück 9 €

Suppen

Zitronengrasschaumsuppe

mit Hähnchenfleisch und Chiliöl 11 €

Warnemünder Fischtopf

Allerlei Fisch, Schalen- und Krustentiere mit
Meeresfrüchten und Gemüsestreifen
in tomatisierter Brühe 15 €

Vegetarisch, Fisch & Fleisch

Olivenrisotto

mit Ziegenkäsecrumble, Chiliöl und Sesam 22 €

Gegrilltes Blumenkohlsteak

auf Sauce Hollandaise und Brokkoliröschen
mit Erbsenpüree 24 €

Gegrilltes Schwertfischfilet

mit grünem Spargel, Granatapfelcouscous und
Maracujavinaigrette 29 €

Gebratenes Zanderfilet

mit Nussbutterschaum, glasierten bunten Möhren
und Rosmarinkartoffeln 28 €

Involtini vom Kalb

mit Parmaschinken und Salbei,
auf geschmortem Ratatouillegemüse und
gebratener Kräuterpolenta 32 €

Rumpsteak von der Pommern Färs

auf Wildkräutersalat mit eingelegtem Feta und
gegrillter Paprika 36 €

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

Käse Variation

Seekäse alt

Ein rotgeschmierter Hartkäse, 12 Monate gereift, sehr würzig, intensiver Geschmack.

Meckerecke

Ziegenschnittkäse, 3 Monate gereift, cremig und charaktervoll im Geschmack.

Scheunenkäse alt

Milder Kuhmilchschnittkäse, 8 Wochen gereift, cremig und aromatisch.

dazu servieren wir Feigensenf, Weinbeeren, Nüsse & 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 €

Desserts & Eis

Crème brûlée

mit marinierten Beeren auf Apfelgel
und Blaubeereis im Schokoladenbecher 9 €

Südsee Tiramisu

Löffelbiskuite mit Mandel-Kaffeelikör,
Maracujacreme und Sanddornsauce 9 €

Gebackener Apfelstrudel

mit geschlagener Sahne,
Vanilleeis und Vanillesauce 9 €

Eiskaffee

mit Vanilleeis und Sahne 6,50 €

Eisschokolade

mit Vanilleeis und Sahne 6,50 €

Eine Kugel Eis 2,80 €

Vanille Stracciatella
Schokolade Erdbeere
Blaubeere

Kalte Tapas

- Oliven *La Gigante Bella di Daunia* 6 € 
- Vitello Tonato mit Cracker 6 €
- Sardellenfilet in pikanter Sauce 6 €
- Thunfischtatar mit Maischips 8 €
- Feta mit Serrano 7 €
- Gegrillte Paprika 5 € 
- Eingelegte Champignons 5 € 
- Marinierte Gurke mit Dillschmand 5 €
- Bunte Mais Chips mit Avocadodip 6 € 

Warme Tapas

- Pikante Chorizos in Rotwein 7 €
- Datteln im Speckmantel 6 €
- Gebratene Riesengarnelen 9 €
- Gebratener Zander 7 €
- Ziegenkäsekroketten mit Orangenmarmelade 7 €
- Blumenkohl in Brösel-Mandelbutter 5 €
- Rosmarinkartoffeln 5 € 
- Gebratene Kalbfleischstreifen 8 €
- „Pimientos de Padrón“ - Mini Paprika mit Olivenöl und Meersalz 6 € 

Dazu reichen wir:

Aioli, Mojo Rosso & Basilikumpesto

Ostsee Tapas Variation 17 €

- Geräucherter Heilbutt & Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce
- Räucheraal mit Sahnemeerrettich
- Geräucherte Pfeffermakrele mit Remoulade