

Flammkuchen aus dem Steinbackofen

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit pikanter Kräutercreme, Speckstreifen
und roten Zwiebeln 14 €

Flammkuchen „Italiano“

mit Kirschtomaten, Büffelmozzarellabällchen
und Rucola 15 €

Vorspeisen & Salat

Karamellisierte Ziegenkäse

auf Rote Bete Carpaccio mit Walnüssen
und Orangen-Sanddordressing 14 €

Wildschweinschinken

auf Wildkräutersalat im Preiselbeerdressing,
mit gerösteten Sonnenblumenkernen 16 €

Kleiner gemischter Salat 7 €

Großer gemischter Salat 13 €

Suppen

Mediterrane Tomatensuppe

mit Garnelensalsa und Crème fraîche 10 €

Warnemünder Fischtopf

mit allerlei Fisch, Schalen- & Krustentieren,
Meeresfrüchten und Wurzelgemüse
in pikanter Brühe 15 €

Vegetarisch, Fisch & Fleisch

Spaghetti

mit Gemüsebolognese
und geriebenem Manchego 18 €

Gegrilltes Blumenkohlsteak

mit Linsenragout und Tahini-Sauce 17 €

Gebratenes Seehechtfilet

mit gegrillten Mini-Paprika, Safrangnocchi
und Mojo Rojo 27 €

Dorschfilet

im Zucchini-mantel gebacken, mit körniger Senfsauce,
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln 28 €

Geschmortes Rinderbäckchen

in eigener Sauce mit gebratenen Austernpilzen
und Kartoffel-Pastinakenstampf 29 €

Saltimbocca alla Romana

Gebratene Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und
Salbei, dazu geschmortes Ratatouille Gemüse
und Safranreis 35 €

Kalte Tapas

- Oliven *La Gigante Bella di Daunia* 6 € 
- Mini-Paprika mit Olivenöl und Meersalz 6 €
- Sardellenfilet in pikanter Sauce 6 €
- Tortilla Española - Kartoffelomelett mit Zwiebeln 5 €
- Feta in Kräuteröl 6 €
- Manchego mit Quittenmarmelade 7 €
- Serranoschinken mit Zuckermelone 6 €
- Hackbällchen in pikanter Tomatensauce 7 €
- Bunte Maischips mit Avocadodip 6 €

Warme Tapas

- Pikante Chorizos in Rotwein 7 €
- Datteln im Speckmantel 6 €
- Gebratene Riesengarnelen 9 €
- Austernpilze mit Knoblauch 6 €
- Ziegenkäsekroketten mit Feigensenf 7 €
- Blumenkohl in Brösel-Mandelbutter 5 €
- Miesmuscheln in grüner Sauce 6 €
- Kartoffelwürfel in pikanter Tomatensauce 5 €
- Gegrilltes Knurrhahnfilet 6 €

Dazu reichen wir:

Aioli, Mojo Rosso & Basilikum Pesto

Ostsee-Tapas Variation 17 €

Geräucherter Heilbutt & Lachs
mit Senf-Honig-Dillsauce

Räucheraal
mit Sahnemeerrettich

Gabelrollmops
mit Remouladensauce

Käsevariation



Diese Produkte werden
traditionell von Hand gefertigt.

Der Seekäse alt

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

Die Meckerecke

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

Der Scheunenkäse alt

Klassisch, zarter und milder Kuhmilchschnittkäse. 8
Wochen gereift, cremig und aromatisch.

ca. 100 g 15 €

Dazu servieren wir Feigensenf, Quittenmarmelade,
Orangenmarmelade, Weinbeeren, Nüsse und
Feigennussbrot.

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

Sanddorn-Crème brûlée

mit Himbeergrütze und Schokoladeneis 9 €

Tiramisu von der Tonkabohne

mit Pistazien und Mango 9 €

Quarkknödel mit Marillen-Füllung

auf Waldbeerenragout mit Butterbröseln 8 €

Gebackener Apfelstrudel

mit Schlagsahne, Apfelsorbet und Vanillesoße 9 €

Eine Kugel Eis 2,80 €

Unsere Sorten:

Vanilleeis	Stracciatella Eis
Schokoladeneis	Erdbeereis
Haselnusseis	Apfelsorbet