

Flammkuchen aus dem Steinbackofen

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit pikanter Kräutercreme, Speckstreifen
und roten Zwiebeln 15 €

Flammkuchen „Italiano“

mit Kirschtomaten, Büffelmozzarellabällchen
und Rucola 14 €

Vorspeisen & Salat

Karamellisierte Ziegenkäse

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

Wildschweinschinken

auf Wildkräutersalat im Preiselbeerdressing,
mit gerösteten Sonnenblumenkernen 16 €

Auberginen-Frischkäseröllchen

mit Leinsamenöl, Romanasalat in
Marillenfruchtessig, Paprikarelish
und Grissini 13 €

Paellasalat „Valenciana Art“

Safranreis mit allerlei Fisch, Schalen- &
Krustentieren, Meeresfrüchten, frischem Gemüse
und Kaninchenfleisch 17 €

Suppen

Mediterrane Tomatensuppe

mit Garnelensalsa und Crème fraîche 10 €

Tomatisierter Warnemünder Fischtopf

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

Spanische Kürbis-Orangensuppe

mit eingelegtem Paprikarelish 8 €

Vegetarisch, Fisch & Fleisch

Spaghetti

mit Gemüsebolognese
und geriebenem Manchego 18 €

Gegrilltes Blumenkohlsteak

mit Linsenragout und Tahini-Sauce 17 €

Wahlweise dazu:

Geschmolzene Chorizo-Iberico Scheiben 5,50 €

Flammierte Gambas 5 Stück 15 €

Gebratenes Seehechtfilet

auf Fenchel-Orangengemüse, Safrangnocchi
und Mojo Rojo 27 €

Gebackenes Dorschfilet

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

„Loup de Mer“

ganzer Wolfsbarsch (ca. 600g)
in Zitrusöl gebraten mit Pestocrostini 30 €

Wahlweise dazu:

kleiner gemischter Salat 7 €

großer gemischter Salat 13 €

Gegrilltes Steak vom Secreto-Iberico

mit mediterranem Grillgemüse
und Knoblauchbrot 35 €

Geschmortes Rinderbäckchen

in eigener Sauce mit orangiertem Rotkohl
und Kartoffel-Pastinakenstampf 29 €

Saltimbocca alla Romana

mit geschmortem Ratatouillegemüse - Auberginen,
Paprika, Zucchini, Zwiebel, Tomate –
und Safranreisnocken 35 €



Kalte Tapas

- Oliven *La Gigante Bella di Daunia* 6 €
- Mini-Paprika mit Olivenöl und Meersalz 6 €
- Sardellenfilet in pikanter Sauce 6 €
- Tortilla Española (klassisches 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 „a la Gutmannsdörfer“ 24 €

Geräucherte Heilbutt- & Lachsrose
mit Senf-Honig-Dillsauce

Ziegenkäse aus MV
mit Honig und Walnüssen, warm serviert auf Rucola, mit Sanddornhonig verfeinert

Gabelrollmops
mit Kartoffelcreme und Kümmelkresse

Wildschweinschinken aus der Rostocker Heide
auf süß-saurem Zwiebelconfit

Kartoffelchips mit Kräuterquark
und Leinöl
Rustikal und regional, mit knusprigem Twist

Fischkrokette aus Kabeljaufilet
mit Remoulade
klassisch norddeutsch, neu interpretiert

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