

## Vorspeisen, Salate & Suppen

### Rindercarpaccio

mit Trüffelmayonnaise,  
marinierten Champignons, Rucola  
und gehobeltem Grana Padano 16 €

### Karamellisierter Feta

auf Wildkräutersalat mit Maracujavinaigrette,  
gerösteten Sonnenblumenkernen  
und Sauerkirschgel 15 €

**Geräucherte Makrele** mit Remoulade,  
**hausgebeizter Graved-Lachs** mit Honig-Senf-  
Dillsauce und **geräucherter Aal** mit  
Apfelmeerrettich 17 €

### Gegrillter Romanasalat

mit Caesardressing, frittierten Kapern,  
Knoblauchcroûtons, Parmesanspänen  
und Baconchip 14 €

### Hübners Salatbowle



Couscous, Wildkräutersalat, marinierte  
Champignons, eingelegte Gurken, Mais und  
geröstete Sonnenblumenkerne  
mit Maracujavinaigrette 15 €

Wahlweise dazu:

Gegrillte Riesengarnelen 5 St. 15 €

Gegrillter Pulpo 100g 15 €

Gebratene Maispouardenbrust 180g 12 €

### Warnemünder-Fischtopf

Allerlei Fisch, Schalen-, Krustentiere &  
Meeresfrüchte in pikanter Brühe mit  
Gemüsestreifen 15 €

### Geflügelsamtsuppe

mit Hühnerleber, Apfel-Zwiebelrelish  
und Kresse 13 €

## Fisch, Fleisch & Vegetarisch

### Rumpsteak von der Pommern Färs

auf Rucola mit getrüffelten Champignons  
und Grana Padano 36 €

### Eichel-Schweinebäckchen

in Portweinsauce mit sautiertem Stängelbrokkoli  
und cremiger Kräuterpolenta 33 €

### Gebackenes Kalbsschnitzel

mit frittierten Kapern, Sardellenfilets, Zitrone,  
Röstkartoffeln und Kopfsalat  
mit Buttermilchdressing 29 €

### Gegrilltes Thunfischsteak

auf Süßkartoffel-Avocadoragout mit Kokos und  
Maracuja an schwarzer Sesam-Sojacreme 32 €

### Gebratene Kutterscholle

mit Röstkartoffeln und Gurken-Rahmsalat 28 €

### Gebratenes Kabeljaufilet

auf Teriyaki Sauce mit sautiertem Pak Choi  
und Kaffir-Limettenreis 29 €

### Orientalischer Gemüse Couscous

mit Auberginen-Frischkäseröllchen  
und Orangen-Hummusdip 23 €

### Spinatrisotto

mit Blumenkohlalafel, sautierten Shiitakepilzen  
und Chiliöl 24 €

## Dessert & Eis

### Limonen-Crème Brûlée

mit gebackenem Apfelschaum  
und Rosmarineis 9 €

### Schokoladen-Limetten-Parfait

mit Mangosalat und Pistazienpesto 11 €

### Tonkabohnen-Panna Cotta

mit Marillen-Fruchtsauce und Kräuterpulver 10 €

### Eiskaffee

mit Vanilleeis und Sahne 6,50 €

### Eisschokolade

mit Vanilleeis und Sahne 6,50 €

### Schwedeneisbecher

Vanilleeis auf Apfelmus mit Eierlikör,  
Schlagsahne und Schokoladensauce 8,50 €

### Mojito Eisbecher

Hausgemachtes Minz-Limettenparfait und  
Kokoseis auf Himbeergrütze mit Schlagsahne  
und Minzsauce 9,50 €

Eine Kugel Eis 2,80 €

#### unsere Sorten

|                      |               |            |
|----------------------|---------------|------------|
| Vanille              | Stracciatella | Schokolade |
| Erdbeer              | Kokos         | Rosmarin   |
| Minz-Limettenparfait |               |            |

## Käsevariation aus der

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, Weinbeeren, Nüsse  
& Feigennussbrot.

### Wein Tipp

Riesling Mandelbrunnen Spätlese 2024 Peth-Wetz  
*Exotisches Bouquet tropischer Früchte. Am Gaumen  
kandierte Obst und saftig-fleischige Exotik.  
Ausladende Süße im Finale.*

5cl 7,50 € 0,1l 13,80 € Fl. 0,75l 39,00 €

Genießen Sie

zu unserem hausgerösteten

Kaffee

*frischen Kuchen*

aus der Familienkonditorei

Komander

