

Vorspeisen, Salate & Suppen

Rindercarpaccio

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

Karamellisierter Ziegenkäse

auf Radicchio & Eisberg mit Maracuja Vinaigrette,
gerösteten Cashewkernen und Erdbeergel 14 €

Tatar vom Holunder gebeiztem Heilbutt

mit Wasabi-Dillschaum, Wakamesalat
und Ostseekaviar 16 €

Gegrillter Romana Salat

mit Caesar Dressing, frittierten Kapern,
Knoblauch Croûtons, Parmesanspänen und
Bacon Chip 14 €

Hübners Salatbowle

Couscous, Radicchio, Eisbergsalat, marinierte
Champignons, eingelegte Gurken und Mais
mit Maracuja Vinaigrette 14 €

Wahlweise dazu:

Gegrillte Riesengarnelen 5 St. 15 €

Marinierte Thunfischwürfel 160g 10 €

Gebratene Poulardenbrust 180g 12 €

Warnemünder-Fischtopf

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

Chorizo-Bohnen-Eintopf

mit Pulpo und Wirsing 14 €

Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Rumpsteak von der Pommern Färs

auf Rucola mit getrüffeltem Champignons
und Grana Padano 34 €

Eichel-Schweinebäckchen

in Portweinsauce mit sautiertem Stängel Brokkoli
und cremiger Kräuterpolenta 33 €

Gebackenes Kalbsschnitzel

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

Gegrilltes Thunfischsteak

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

Gebratene Kutterscholle

mit Bratkartoffeln und Gurken-Rahmsalat 28 €

Geschmortes Kabeljaufilet

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

Orientalischer Gemüse Couscous

mit Auberginen-Frischkäseröllchen
und Orangen-Hummus Dip 23 €

Graupen-Granatapfel-Risotto

mit sautierten Buchenpilzen und Falafel 22 €

Dessert & Eis

Limonen-Crème Brûlée

mit gebackenem Apfelschaum
und Rosmarineis 9 €

Schokoladen-Limetten-Parfait

mit Mango Salat und Pistazien-Pesto 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-Limetten Parfait und
Kokoseis auf Himbeergrütze mit Schlagsahne
und Minzsauce 9,50 €

Eine Kugel Eis 2,80 €

unsere Sorten

Vanille
Stracciatella
Schokoladen
Erdbeer
Kokos
Rosmarin
Minz-Limetten Parfait

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 Auslese Scharlachberg 2019,
Prinz Salm

*Exotisches Bouquet tropischer Früchte. Am Gaumen
Rose, kandiertes Obst und saftig-fleischige Exotik.
Ausladende Süße im Finale.*

5cl 7,50 € 0,1l 13,80 € Fl. 0,75l 49,50 €

Kuchen, Torten & Gebäck

Tagesangebot

von der Familienkonditorei Komander
in Grammentin
Bitte fragen Sie den Service.