

Vorspeisen, Salat & Suppen

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

Tatar vom Sanddorn-gebeizten Heilbutt
mit Wasabischaum, Ostseekaviar, Nüssen
und Wachteleiern 16 €

Karamellisierter Ziegenkäse
auf eingelegter Bete mit kandierten Walnüssen
und Apfelmus 14 €

Babyblattspinatsalat
in Sauerkirsch-Balsamico Vinaigrette mariniert
mit Honig-Feigen und Ziegenkäse Crumble 12 €
...mit Wildschweinschinken
aus der Rostocker Heide 17 €

Warnemünder Fischtopf
Allerlei Fisch, Schalen- und Krustentiere
mit Meeresfrüchten und Wurzelgemüse
in pikanter Brühe 15 €

Tomaten-Pastinaken Suppe
mit Selleriesalsa und Limonenschaum 9 €

Kürbis-Käsesamtsuppe
mit Sauerkirsch Espuma und Wasabi Nüssen 9 €

Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Gebratene Kutterscholle ca. 500g
mit rustikalen Bratkartoffeln und
Gurkensalat im Senf-Honig-Dill Schmand 27 €

Gebratenes Zanderfilet
auf Gurken-Selleriegemüse in Dillsauce
mit Rote Bete-Kartoffelpüree 28 €

Gegrilltes Schwertfischsteak
auf Süßkartoffel-Avocado Ragout mit Kokos und
Maracuja an schwarzer Sesamcreme 29 €

Eichel-Schweinebäckchen
in Malzbiersauce mit glasierten bunten Möhren
und Schmand-Kartoffelpüree 33 €

Kalbschnitzel „Mecklenburger Art“
auf Kartoffel-, Birnen-, Bohnen-
und Speck Cassoulet 29 €

Gebratenes Filet vom Ostseerind 200g
an Brombeerpeffersauce
mit glasierten Zuckerschoten
und frittierten Süßkartoffelstäbchen 39 €

Frische Tagliatelle
in Trüffelbutter geschwenkt
mit Balsamico-Kirschtomaten
und nussiger Ölrauke 20 €

Gegrillter „Moorkäse nach Feta Art“
auf Wildkräutersalat mit Feigendressing
und gerösteten Haselnusskernen 19 €





Dessert & Eis

Apfel-Crème Brûlée

an Brombeerragout
mit weißem Schokoladeneis 10 €

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

an heißen Himbeeren mit Vanilleeis 10 €

Gebackener Apfelstrudel

mit geschlagener Sahne,
Apfelsorbet und Vanillesauce 9 €

Schwedeneisbecher

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

Haselnussbecher

Haselnusseis und Schokoladeneis mit
Sahnehäubchen, Karamellsauce und
Haselnusskernen 9,50 €

Eine Kugel Eis 2,80 €

unsere Sorten

Vanilleeis
Stracciatellaeis
Schokoladeneis
weißes Schokoladeneis
Erdbeereis
Kokoseis
Haselnusseis
Apfelsorbet

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, Quittenmarmelade,
Orangenmarmelade, Weinbeeren, Nüsse und
Feigennussbrot.

Wein Tipp

Riesling Auslese Scharlachberg 2019,
Prinz Salm

*Exotisches Bouquet tropischer Früchte. Am Gaumen Rose,
kandierte 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.