

## 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 Apfelglace 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 Brombeerpfeffersauce  
mit glasierten Zuckerschoten  
und frittierten Süßkartoffelstäbchen 39 €

### **FrISChe Tagliatelle**

in Trüffelbutter geschwenkt  
mit Balsamico-Kirschtomaten  
und nussiger Ölräuke 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.