RESTAURANT
STRAND12
& Kaffeerösterei

Vorspeisen, Salate & Suppen

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

Karamellisierter Ziegenkäse
auf Carpaccio von eingelegter bunter Beete
mit kandierten Walnüssen und Apfelglace 14 €

Thunfischtatar auf Wakame,
eingelegte Gurke mit Wasabimayonnaise
und Ostsee-Kaviar 16 €

Winterliche Blattsalate
mit Sauerkirsch-Balsamico-Vinaigrette,
schwarzen Nüssen, Schwarzbrotcroûtons und
Pinienkernen 19 €

Wahlweise dazu:
Gegrillte Riesengarnelen 5 St. 15 €
Gebratene Maispoulardenbrust 180 g 12 €

Warnemünder-Fischtopf
mit allerlei Fisch, Schalen-, Krustentieren &
Meeresfrüchten in pikanter Brühe mit
Gemüsestreifen 15 €

Maronencremesuppe
mit Kürbisschaum, gerösteten Kürbiskernen
und frischer Kresse 9 €

Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Gebratenes *Dry Aged* Rinderfilet ca. 180 g
auf Pfeffer-Espresso-Jus mit glasiertem Minigemüse
und Kräuter-Macaire-Kartoffeln 39 €

Tafelspitz vom Kalb
mit Meerrettichsauce, gebratenen Kräutersaitlingen
und Erbsenpüree 29 €

Glasierte Barbarie-Entenbrust
auf Teriyaki Sauce mit sautiertem Pak Choi
und Limettenrisotto 29 €

Gegrilltes Schwertfischsteak
mit Blutorangen-Buttersauce, glasierten
Zuckerschoten und Sepia-Polenta 26 €

Gebratenes Zanderfilet
auf Gurkengemüse in Dillsauce
und Rote Beete-Kartoffelpüree 25 €

Gegrillte Buttermakrelensteaks
mit Beurre Blanc, glasiertem Romanesco
und Haselnuss-Reiskroketten 26 €

Steinpilzrisotto
mit Blattspinat, Rote Beete-Falafel
und Ziegenkäse-Crumbles 23 €

Frische Spaghetti
in weißer Trüffelbutter mit frischem Babyleaf-Salat,
eingelegten Cherrytomaten und gehobeltem
Grana Padano 24 €

Wir halten eine Karte mit Inhaltstoffen unserer Produkte für Sie bereit.

Dessert & Eis

Crème Brûlée mit Yuzu
dazu marinierte Beeren im Haferflockenbecher
und Pistazieneis 10 €

Tiramisu
mit Zimtpflaumen und Cassis-Sorbet 10 €

Schokoladenküchlein ***mit flüssigem Kern***
an Kirschragout mit Clementinen-Sorbet 11 €

Vanilleeis mit Mascarponecreme
unter einer Schokoladenhalbkugel
mit heißen Himbeeren 12 €

Schwarzwälder Kirscheisbecher
Vanilleeis und hausgemachtes Kirscheis
auf Kirschgrütze mit Himbeergeist, Schlagsahne
und Schokoladensauce 9 €

Eine Kugel Eis 2,80 €

unsere Sorten:

Vanille
Pistazie
Schokolade
Kirsche
Cassis-Sorbet VEGAN
Clementinen-Sorbet VEGAN

Käsevariation aus der KÄSEMANUFAKTUR MÜRITZ

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 kandiertes 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

