

Vorspeisen, Salat & Suppen

Carpaccio vom Rinderfilet

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

Tomaten-Mozzarellaterrine

auf Basilikum Pesto mit Brotchips
und gerösteten Pinienkernen 13 €

Tatar vom Sanddorn-gebeizten Heilbutt

mit Wasabischaum, Ostseekaviar, Nüssen
und Wachteleiern 16 €

Karamellisierter Ziegenkäse

auf eingelegter Bete mit kandierten Walnüssen
und Apfelglace 14 €

Warnemünder Fischspezialität 22 €

-ideal zum Teilen-
Rauchlachsrollchen mit Senf-Honig-Dill Sauce
Gabelrollmops mit Remouladensauce
Räucheraal mit Sahne-Meerrettich
Edelmatjes mit Kräutersauce
Räucherheilbutt mit Wildpreiselbeeren

Babyblattspinatsalat

in Sauerkirsch-Balsamico Vinaigrette mariniert
mit Honig-Feigen und Ziegenkäse Crumble 12 €

...mit Hirschschinken

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
Honig-Chiasamen Crumble 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 €

Gedünstete Steinbutt Filet Röllchen

an Trüffelschaum auf Fenchel-Lauchgemüse
mit buntem Linsenragout 33 €

Eichel-Schweinebäckchen

in Malzbiersauce mit gestovtem Rosenkohl
und Kürbis-Kartoffelauflauf 33 €

Kalbschnitzel „Mecklenburger Art“

auf Kartoffel-, Birnen-, Bohnen-
und Speck Cassoulet 29 €

aus der „Rostocker Heide“

Bardierte Hirsch-Medaillons

an Bitterschokoladenjus mit glasierten Steinpilzen
und Trüffel-Kartoffelpüree 42 €

Gebratenes Filet vom Ostseerind 200g

an Brombeerpfeffersauce mit Austernpilzen
und frittierten Süßkartoffelstäbchen 39 €

Frische Tagliatelle

in Trüffelbutter geschwenkt
mit Balsamico-Kirschtomaten
und nussiger Ölräuke 20 €

Steinpilzrisotto

mit gegrilltem Chicorée und Sesam-Tofuwürfeln 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 €

Südseebecher

Kokoseis und weißes Schokoladeneis
auf Mango-Ananasragout mit Sahnehäubchen
und Schokoladenraspeln 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.