

SPEISENKARTE

Vorspeisen & Suppen

Thunfischtatar
 mit Limette-Chilipfeffer,
 Crème fraîche, Gurke, Lauch,
 Paprika und Safranlack 17 €

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

„Räucherfischdreierlei“
 Schillerlocke gefüllt mit Lachs &
 Limettenschmand,
 Heilbuttfilet mit Meerrettich und
 Welsfilet mit Remoulade 19 €

„Caprese“
 Büffelmozzarella und Strauchtomate
 mit Rucola und Balsamicoglacé 14 €

Barbecue-Rindertatar „Dry Aged“
 mit Karpnäckeln, Eigelb, Senfchips,
 Apfel-Meerrettichcreme
 und Keimlingen 25 €

Warnemünder Fischtopf
 Allerlei Schalen-, Krustentiere &
 Meeresfrüchte in pikanter Brühe
 mit Gemüsewürfeln 15 €

Lammeintopf nach „Irish Stew“
 in kräftiger Brühe gegarte Kartoffeln,
 Zwiebeln, Petersilie, Karotten
 und Steckrüben 16 €

Mediterrane Tomatensuppe
 mit Räuchergarnelenspieß und
 Limonenschaum 9 €

Kürbis-Steckrübensuppe
 mit Kokos-Maracujachutney und
 Wasabischaum 9 €

*Wir halten eine Karte mit Inhaltsstoffen unserer Produkte für
 Sie bereit.*

Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Seeteufelmedaillons „Saltimbocca“
 mit Olivenkruste, Erbsen-Minzrisotto
 und Safran-Joghurdip 29 €

Gebratenes Zanderfilet
 mit Schmorgurken-Kürbisgemüse
 und Rote Bete Gnocchi 26 €

Gebackenes Sandwich vom Wolfsbarschfilet
 mit Aubergine, Blattspinat und
 Tomatenpesto auf Sepiapasta
 in Miesmuschelsauce 28 €

Geschmortes Barbecue-Rinderbäckchen
 in eigener Sauce mit Honig-Karotten
 und Kartoffelpüree 32 €

Gebratenes „Dry Aged“ Schweinefiletkotelett
 ca. 350 g
 mit Bratensauce, Speckbohnen
 und Steinpilzkroketten 34 €

Gebackene Entenbrust „à l'Orange“
 mit Orangenabaglione, sautierten
 Buchenpilzen
 und Pastinakenpüree-Pastete 34 €

Frische Spaghetti
 in weißer Trüffelbutter geschwenkt
 mit frischem Babyblattspinat und
 gehobeltem Grana Padano 19 €

Orientalisches Gemüsecouscous
 mit Safran-Joghurdip,
 frischen Keimlingen
 und Süßkartoffel-Falafel 18 €

Wahlweise dazu:
 Riesengarnele 5 Stück 18 €
 Lammfilets 2 Stück, ca. 100gr. 14 €

Käse & Dessert

Käse Trio ca. 100g 16 €

Roquefort Arbas

französischer Blauschimmelkäse aus Schafrohmilch
3 Monate gereift, kräftig-würzig, nussig,
Fettgehalt 52 %

Chaumes

Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch
mit Rotschmiere, cremig-aromatisch-würzig,
Fettgehalt 55 %

Camembert Isigny

Französischer Weichkäse mit weißem Edelschimmel
leicht herb, frisch und aromatisch, Fettgehalt 45 %

dazu servieren wir Feigensenf, Weinbeeren, Nüsse & Feigennussbrot

Weintipp

Traminer EGOIST 2018, Thomas Leithner, Kamptal
Rosenaromatik, Gewürznelke, saftig-fleischige Exotik mit Papaya, Blutorange und Trockenfrüchten, würzige Aromen, mächtiger Körper und langer Nachhall

5cl 6,00 € 0,1l 11,00 € Fl. 0,375l 45,00 €

Schokoladenbiskuite

mit Vanillecreme, Fliederbeergel und Himbeersorbet 12 €

Karamell Panna Cotta

mit flambierten Marshmallows und Campari-Orangenfilets 11 €

Karotten-Sanddorn-Tiramisu

mit Schokoladensauce und grünem Apfelmark 9 €

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

Kuchen, Torten & Gebäck

Tagesangebot

*von der Familien-Konditorei Komander aus Grammentin
Bitte fragen Sie den Service*

Eis

Kirschbecher

Amarena Kirscheis, Schokoladeneis und Vanilleeis mit Kirschgrütze, Schlagsahne und Schokoladenraspeln 10 €

Backapfelbecher

Backapfelmus mit Malagaeis, Vanilleeis, Apfelsorbet, Vanilleschaum und Trockenfrüchten 10 €

Fürst-Pückler-Becher

Erdbeereis, Schokoladeneis, Vanilleeis, Erdbeersauce, Schlagsahne und Schokoladenraspeln 9 €

Ostsee-Nusskracher

Walnusseis und Haselnusseis, mit Sahnehäubchen, Karamellsauce und Nüssen 11 €

Südseebecher

Mango-Maracujagrütze mit Kokoseis, Vanilleeis, Malagaeis, Schlagsahne, Schokoladen-Rumglacé und einem Raffaello 12 €

Honig von unserem Bienenvolk
*aus Warnemünde
Glas 250g 4,95 €*

Eine Kugel Eis 2,50 €

unsere Sortenvielfalt:

Vanilleeis	Schokoladeneis	Erdbeereis
Apfelsorbet	Himbeersorbet	Malagaeis
Walnusseis	Amarena Kirscheis	
Haselnusseis	Stracciatellaeis	