

Vorspeisen

Gemüse CousCous Bowl

Vollkorn CousCous | Eingelegter Kürbis | Birne | Paprika | Gurke
Tomate | Granatapfel | Junger Blattsalat | Himbeer-Joghurtdressing
10,50 Euro

Wahlweise dazu:

Büffelmozzarella: + 8,50 Euro
Gratinierter Ziegenkäse: + 8,50 Euro
Maishähnchenbrust: + 12,50 Euro
Drei Garnelen: + 11,50 Euro

Brot-Sushi

Hauseigenes Brot vom "Ahlbäcker" | Frischkäse | Gurke | Gebeizter Lachs
Wasabimayonnaise | Sesamdip | Apfelchutney
14,50 Euro

Carpaccio vom Rinderfilet

Kapernäpfel | Knackiger Rucola | Gehobelter Parmesan
Geröstete Pinienkerne | Olivenöl | Eingelegte Rote Zwiebel
19,50 Euro

Gebratene Jakobsmuscheln

Kürbisrisotto | Maronen-Nuss Crunch
22,50 Euro

Suppen

Kürbis-Whiskey-Suppe

Pistazie | Getrocknete Aprikose | Frische Kresse

10,50 Euro

Tomatensuppe

Gebackener Mozzarella | Basilikumpesto

9,50 Euro

Usedomer Fischcremesuppe

Wurzelgemüse | Gebratene Fischfilets | Kräuteröl

12,50 Euro

Rindfleischsuppe "Bouef Stroganoff"

Senf | Sautierte Pilze | Gewürzgurke | Schmand

12,50 Euro

Wildconsommé

Wurzelgemüse | Preiselbeer-Wild-Dumpling

11,50 Euro



Große Momente leben vom Austausch.

Kulinarik im Zentrum - Bei diesem Menüverlauf brechen wir mit der klassischen Teller-Etikette und inszenieren den Hauptgang kunstvoll im Zentrum Ihres Tisches. Ob das am Stück rosa gegarte Chateaubriand oder unsere edle Fischvariation. Schöpfen Sie nach Herzenslust, teilen Sie den Genuss und erleben Sie Gastlichkeit in ihrer schönsten, gemeinsamen Form.
Ein Festmahl, das zum gemeinsamen Probieren, Verweilen und Genießen einlädt!

Nur auf Vorbestellung bis 17:00 Uhr

Vorweg zum Genießen

Flammkuchen "Goldener Herbst"

Herzhafter Kürbis | Ziegenkäse | Speck | Thymian

Zum Hauptgang

Vom Land | Das edle Chateau Briand

Trüffelcreme | Herbsttrüffel | Pilze | Ofenkarotten

Pfeffersauce | Herzoginkartoffeln

62,50 Euro pro Person

oder

Aus dem Wasser | Die feine Fischvariation

Gebratene Fischfilets | Garnelen | Jakobsmuscheln | Safransauce | Spinat | Eingelegte Bete

Knoblauchmayonnaise | Kartoffeln

55,00 Euro pro Person

Als Abschluss

"Chefs Choice" - Köstlichkeit aus der Patisserie

Vertraue dem Bauchgefühl unseres Küchenchefs und genießen Sie eine exklusive und saisonale Dessertkreation aus unserer süßen Werkstatt.

D Ü N E • 4 8



restaurant

Fleisch

Geschmorte Hirschbacke

Speck | Wirsing | Kartoffel-Apfel-Muffin

29,50 Euro

Wildschweinfilet im Speckmantel

Kürbis-Kartoffelpüree | Brombeergel | Kräutersaitlinge

29,50 Euro

Kalbsrückensteak

Kürbiscrunch | Karotte | Selleriepüree

32,50 Euro

Gegrilltes Rinderfilet

Pilzrisotto | Gebratene Pastinake | Parmesanchip

42,50 Euro



Gebratenes Zanderfilet

Pasta | Velouté | Kapern | Zitrone | Frittierte Petersilie

27,50 Euro

Filet vom Lachs

Kürbisrisotto | Rote Bete Gel | Lauchzwiebeln | Kürbiskerne

28,50 Euro

Pochiertes Schollenfilet

Wirsing | Maronen | Kartoffel-Senfpuée | Maronen-Kürbiskern Crunch

29,50 Euro

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

Safran Beurre Blanc | Spinat | Geröstete Pinienkerne |

Sephia | Risotto

31,50 Euro

Vegetarisch

Kürbis Ravioli

Ricotta | Spinat | Geröstete Kürbiskerne

21,50 Euro

Tofu von Roten Linsen und Curry

Ofenkarotten | Pastinake | Lauchzwiebeln | Apfelchutney | Rote Bete Gel

19,50 Euro

Vollkorn Spinat Knödel

Bergkäsesauce | Sautierte Pilze | Frittierte Petersilie

21,50 Euro

Pasta Pilze

Bandnudeln | Rahmpilze | Zwiebeln | Herbsttrüffel

23,50 Euro

Dessert

Pistazien Crème Brûlée

Vanille-Kürbiskerneis | Amarena Kirschen

Gebackene Schokolade

13,50 Euro

Vollmilchschokoladen-Passionsfruchtmousse

Weißer Schokoladenganache | Cassis Beeren | Crunch

12,50 Euro

Sorbet-Variation

Saures Zitronensorbet | Fruchtiges Passionsfruchtsorbet

Schwarzes Johannisbeersorbet | Frisches Obst | Himbeercrunch

11,50 Euro

Kleine Auswahl vom Bio-Käse

Fruchtig-pikanter Feigensenf | Weintrauben | Saisonales Obst

Geröstete Nüsse

18,50 Euro

Kinderkarte

Pommes Frites

Mit Ketchup und Mayonnaise

4,50 Euro

Nudeln mit Tomatensauce

Dazu Parmesan

7,50 Euro

Gebratenes Lachsfilet

Mit Rahmspinat und Kräuterreis

11,50 Euro

Hähnchenbrust gebraten

Mit Erbsen und Kartoffelpüree

11,50 Euro