

Vorspeisen

Salat Bowl "Düne 48"

Gemüsesalat | Geröstete Nüsse & Kerne | Junger Blattsalat |
Marinierter Quinoa | Mango | Granatapfel | Kalamansi-Dressing
10,50 Euro

Wahlweise dazu:

Büffelmozzarella: + 8,50 Euro
Gratinierter Ziegenkäse: + 8,50 Euro
Maishähnchenbrust: + 12,50 Euro
Serrano Schinken: + 7,50 Euro

Bruschetta 2.0

Hauseigenes Vollkornbrot | Frischkäse | Eingelegte Tomaten
Pfirsichgel | Geröstete Pinienkerne | Olivenöl
12,50 Euro

Wahlweise dazu:

Büffelmozzarella: + 8,50 Euro
Serrano Schinken: + 7,50 Euro
Gratinierter Ziegenkäse: + 8,50 Euro

Carpaccio vom Rinderfilet

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

Gebratene Jakobsmuscheln

Sautierter Blattspinat | Safran-Risotto | Geröstete Pinienkerne
22,50 Euro

Suppen

Curry-Kokos-Suppe

Gemüse Dumplings | Hähnchen | Frische Kresse

12,50 Euro

Tomatensuppe

Geröstete Pinienkerne | Lauchzwiebeln | Geriebener Parmesan

Basilikumöl

9,50 Euro

Usedomer Fischcremesuppe

Wurzelgemüse | Gebratene Fischfilets

Kräuteröl

12,50 Euro

Pilz-Trüffelcremesuppe

Gehobelter Sommertrüffel | Gebratene Pilze | Croûtons

12,50 Euro

Pilze & Trüffel

Gebratenes Zanderfilet

Frische Pilze | Wurzelgemüse | Sellerie-Kartoffelpüree

29,50 Euro

Gegrilltes Rinderfilet unter der Pilzkruste

Junger Blattspinat | Trüffelrisotto | Sommertrüffel

42,50 Euro

Pasta Pilze

Bandnudeln | Rahmpilze | Sommertrüffel

23,50 Euro

Wahlweise dazu:

Maishähnchenbrust: + 12,50 Euro

Gebratenes Lachsfilet: + 12,50 Euro

Fleisch

Sous vide gegarte Maishähnchenbrust

Grüner Spargel | Geröstete Cashewkerne

Mango-Gel | Reis

28,50 Euro

Filet vom Duroc Schwein

Dijon-Senfsauce | Fermentierter Spitzkohl

Selleriepüree | Crunch

27,50 Euro

Geschmorte Kalbsbacke

Karotte | Wilder Brokkoli | Kartoffelpüree

34,50 Euro

Fisch

In Gewürzmilch gegartes Kabeljaufilet

Frische Kräuter | Gewürzgurke | Usedomer Fischkartoffelstampf

27,50 Euro

Filet vom Lachs

Grüner Spargel | Geröstete Cashewnüsse | Gnocchi

29,50 Euro

Felchenfilet gebraten

Wilder Blumenkohl | Erbsen

Safran-Risotto

28,50 Euro

Vegetarisch

Gebackener Feta

Pochiertes Ei | Mediteranes Gemüseragout | Frische Kräuter
19,50 Euro

Kartoffel-Gorgonzola-Törtchen

Joghurtsauce | Grüner Spargel | Geschmolzene Tomaten
20,50 Euro

Zitronen-Basilikum-Ravioli

Junger Blattspinat | Frischkäsefüllung | Zitronenconfit-Gel
22,50 Euro

Dessert

Banana Split Modern

Bananen Crème Brûlée | Schokoschwamm

Zitronengel | Nusseis

12,50 Euro

Lemontarte

Haferflockencrunch | Blaubeerganache | Baiser

13,50 Euro

Sorbet-Variation

Saures Zitronensorbet | Fruchtiges Passionsfruchtsorbet

Schwarzes Johannisbeerensorbet | Frisches Obst | Himbeercrunch

10,50 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

