

Vorspeisen

SALAT BOWL

Mit knackigen Radieschen, Gurke, Tomaten, süßer Mango
roter und gelber Paprika, mariertem Quinoa, gerösteten Nüssen
und jungen Blattsalaten mit Dressing von der
Kalamansi-Limette

10,50 Euro

WAHLWEISE MIT:

Gebratenen Lachsfilet: 19,50 Euro
Gratinierten Ziegenkäse: 19,50 Euro
Streifen von der Maishähnchenbrust: 18,50 Euro

POCHIERTE CREME VON KRÄUTERN UND ERBSE

Eicreme, Kräuterschwamm, geröstete Kürbiskerne
und jungen Blattsalaten

15,50 Euro

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

in aromatisierter Butter gebraten, Rote Bete Risotto und
Granola aus gerösteten Kürbiskernen

19,50 Euro

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Kapernäpfel, knackigem Rucola, gehobeltem Parmesan,
gerösteten Pinienkernen und Olivenöl

17,50 Euro


January

Suppen

GEFLÜGEL - MORCHELCREMESUPPE

Mit Pfifferlings-Ravioli und gewürfeltem Wurzelgemüse

12,50 Euro

TOMATENSUPPE

Mit gerösteten Pinienkernen, Lauchzwiebeln und geriebenem Parmesan

9,50 Euro

GRÜNE GEMÜSE - KOKOS - SUPPE MIT CURRY

Mit Kräuteröl und Süßkartoffelcrunch

10,50 Euro


Januar

USEDOMER FISCHREMESUPPE

Mit gewürfeltem Wurzelgemüse und gebratenen Fischfilets, verfeinert mit Kräutern

12,50 Euro

Fleisch

SOUS VIDE GEGARTE MAISHÄHNCHENBRUST

Mit wilden Brokkoli, Erbsen, Lauchzwiebeln und jungen Blattspinat,
dazu geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl

 Januar

27,50 Euro

BRUST UND KEULE VON DER ENTE

Mit einem Kirschrotkohl und Kartoffelkloß

28,50 Euro

RINDERFILET UNTER DER PILZKRUSTE

Mit gehobeltem Trüffel an jungen Blattspinat und
cremigen Risotto

42,50 Euro

GESCHMORTE KALBSBACKE

Auf einem feinen Kartoffelmousseline, eingelegter Rote Bete
und gebratenen Austernpilzen

29,50 Euro

Fisch

MIT LIMETTENBLÄTTERN GEGARTES KABELJAUFILET

Mit Kaiserschoten, Lauch, wilden Brokkoli und
gerösteten Haselnüssen

28,50 Euro



GEBRATENES LACHSFILET

An Fenchel-Paprikagemüse in Orangensud, dazu
gebratene Kartoffel-Apfelplätzchen

28,50 Euro

GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET

Auf Zucchini, Tomate und Paprika, dazu
in Aromen gebratene kleine Kartoffeln

42,50 Euro

ZANDERFILET GEBRATEN

Mit Granola von Kürbiskernen und getrockneten Aprikosen,
eingelegter Rote Bete und cremigem Risotto

29,50 Euro

Vegetarisch

PASTA RAVIOLI

Mit fruchtigem Tomatensugo, gerösteten Pinienkernen,
knackigem Rucola und geriebenem Parmesan

19,50 Euro

ROTE-BETE-RISOTTO

Mit cremigem Ziegenkäse und gerösteten Nüssen

19,50 Euro


Januar

PASTA TRÜFFEL

Sautierte Pilze in Trüffelrahmsauce mit feinen Bandnudeln und
gehobelem Trüffel

21,50 Euro

DÜNE • 48

● ● ● restaurant

Desserts

GEFLÄMMTER SCHNEE

In feinem Baiser geflammtes Himbeer-Aperolparfait, dazu ein Ragout von sonnengereiften Zwergorangen

13,50 Euro

NOUGATMOUSSE

Cremige Nougatmousse mit weißer Schokolade an fruchtigem Kalamansi-Sorbet, Frischkäse und eingelegten Pflaumen

14,50 Euro

VARIATION VON SORBETS

Saures Zitronensorbet, fruchtiges Passionsfruchtsorbet und Sorbet von der schwarzen Johannisbeere mit frischem Obst, garniert mit einem Crunch von der Himbeere

8,50 Euro

KLEINE AUSWAHL VOM BIO-KÄSE

Mit fruchtig-pikantem Feigensenf, dazu Weintrauben, saisonales Obst und geröstete Nüsse

18,50 Euro

Kinderkarte

POMMES FRITES

Mit Ketchup und Mayonnaise

4,50 Euro

NUDELN MIT TOMATENSAUCE

Mit Parmesan

7,50 Euro

GEBRATENES LACHSFILET

Dazu Rahmspinat und Kräuterreis

11,50 Euro

HÄHNCHENBRUST GEBRATEN

Mit Erbsen und Kartoffelpüree

11,50 Euro

DÜNE • 48

● ● ● restaurant