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

Consommé von der Ente
Wurzelgemüse | Aprikose | Dumpling
11,50 Euro

La Tavolata

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.

DÜNE·48
restaurant

Fleisch

Geschmorte Gänsekeule
Senf | Grünkohl | Serviettenknödel
34,50 Euro

Brust und Keule von der Ente
Apfel-Rotkohl | Gefüllte Kartoffelklöße | Aprikose | Marone
30,50 Euro

Kalbsrückensteak
Kürbiscrunch | Karotte | Selleriepüree
32,50 Euro

Gegrilltes Rinderfilet
Pilzrisotto | Gebratene Pastinake | Parmesanchip
42,50 Euro

DÜNE·48
restaurant

Fisch

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-Senfpüree | Maronen-Kürbiskern Crunch

29,50 Euro

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

Safran Beurre Blanc | Spinat | Geröstete Pinienkerne |
Sephia | Risotto

31,50 Euro

DÜNE·48
restaurant

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

DÜNE · 48

restaurant

Dessert

Pistazien Créme Brûlée
Vanille-Kürbiskerneis | Amarena Kirschen
Gebackene Schokolade
13,50 Euro

Vollmilchschokoladen-Passionsfruchtmousse
Weiße Schokoladenganache | Cassis Beeren | Crunch
12,50 Euro

Sorbet-Variation
Saures Zitronensorbet | Fruchtiges Passionsfruchtsorbet
Schwarzes Johannisbeerensorbet | Frisches Obst | Himbeercrunch
11,50 Euro

Kleine Auswahl vom Bio-Käse
Fruchtig-pikanter Feigensenf | Weintrauben | Saisonales Obst
Geröstete Nüsse
18,50 Euro

DÜNE·48
restaurant

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

DÜNE·48
restaurant