

# Vorspeisen

## Salat Bowl

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

10,50 Euro

## Wahlweise mit:

Gebratenem Lachsfilet: 19,50 Euro

Gratinierten Ziegenkäse: 19,50 Euro

Streifen von der Maishähnchenbrust: 18,50 Euro

## Mariniertes Heringsfilet

Mit Sanddornbeeren, einer feinen Knoblauch-Kartoffelcreme und eingelegten Zwiebeln auf Vollkornbrot

15,50 Euro

## Gebratene Jakobsmuscheln

In aromatisierter Butter gebraten, mit Bärlauch Risotto

21,50 Euro

## Carpaccio vom Rinderfilet

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

17,50 Euro



# Suppen

## **Geflügel-Zitronengrassuppe**

Mit Kokosmilch, feiner Chili-Note und frischem Koriander,  
verfeinert mit aromatischen Pilzen und zartem Tofu

12,50 Euro

## **Tomatensuppe**

Mit gerösteten Pinienkernen, Lauchzwiebeln und  
geriebenem Parmesan

9,50 Euro

## **Usedomer Fischcremesuppe**

Mit gewürfeltem Wurzelgemüse und gebratenem Fischfilets,  
verfeinert mit Kräutern

12,50 Euro

## **Spargelcremesuppe**

Verfeinert mit Kräuteröl, zarten Spargelstücken und knusprigen Croûtons

10,50 Euro



# Spargel

## **Schwarzwälder Schinken**

Mit weißem Stangelspargel, dazu reichen wir junge Drillinge und aufgeschlagene Sauce Hollandaise

25,50 Euro

## **Gebackenes Wiener Schnitzel**

Mit weißem Stangelspargel, dazu reichen wir junge Drillinge und aufgeschlagene Sauce Hollandaise

32,50 Euro

## **Gebratenes Lachsfilet**

Mit weißem Stangelspargel, dazu reichen wir junge Drillinge und aufgeschlagene Sauce Hollandaise

29,50 Euro

## **½ Pfund Spargel**

dazu reichen wir junge Drillinge und aufgeschlagene Sauce Hollandaise

23,50 Euro

## **Mit Parmesan Gratiniertes Spargel**

Auf Tomatensugo, dazu reichen wir junge Drillinge und aufgeschlagene Sauce Hollandaise

24,50 Euro



# Fleisch

## **Sous vide gegarte Maishähnchenbrust**

Auf mediterranem Tomatenreis, in Butter geschwenktem Bimi  
und feinen Lauchzwiebeln

27,50 Euro

## **Rinderfilet unter der Pilzkruste**

Mit gehobeltem Trüffel an jungen Blattspinat, eingelegte Morcheln  
und cremigem Risotto

45,50 Euro

## **Geschmorte Kalbsbacke**

An feinem kartoffelmousseline, eingelegter Rote Bete  
und gebratenen Pilzen

30,50 Euro



# Fisch

## **Mit Limettenblättern gegartes Kabeljaufilet**

Auf einem Risotto von Beluga-Linsen, verfeinert mit Balsamico, dazu knackiger wilder Brokkoli, Lauch und geröstete Haselnüsse

28,50 Euro

## **Gegrilltes Red Snapperfilet**

Serviert auf einem aromatischen Gemüsearrangement aus Zucchini, Tomaten und Paprika, dazu ein cremiges Auberginenpüree

27,50 Euro

## **Felchenfilet gebraten**

In Butter geschwenkter wilder Blumenkohl und Erbsen, mit einem feinem Bärlauch-Risotto

28,50 Euro



# Vegetarisch

## **Ofen-Sellerie auf dunklem Linsenrisotto**

verfeinert mit Balsamico, begleitet von angebratenem Lauch und  
einem knusprigen Meerrettich-Crunch

19,50 Euro

## **Pasta Trüffel**

Sautierte Pilze in Trüffelrahmsauce, eingelegte Morcheln,  
mit Bandnudeln und gehobeltem Trüffel

21,50 Euro



# Desserts

## **Rhabarber trifft Spargel**

Vanillesud gegarter Spargel, mit Rhabarber-Quarkcreme,  
an Schokoladenerde und Minz-Sauerrahmeis

13,50 Euro

## **Lemontarte**

Zitronentarte auf knusprigem Boden, veredelt mit einem aromatischen  
Hafeflockencrunch, dazu ein Blaubeerganache und Baiser

13,50 Euro

## **Variation von Sorbets**

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

10,50 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

18,50 Euro

