

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

MARINIERTES HERINGSFILET

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

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

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

USEDOMER FISCHCREMESUPPE

Mit gewürfeltem Wurzelgemüse und gebratenen Fischfilets, verfeinert mit Kräutern

12,50 Euro

Fleisch

SOUS VIDE GEGARTE MAISHÄHNCHENBRUST

Auf mediterranem Tomatenreis, in Butter geschwenktem Bimi
und feinen Lauchzwiebeln

27,50 Euro

DRY-AGED-SCHWEINEKOTELETT

An Parmesan-Polenta, begleitet von einem
Apfel-Zwiebel-Chutney und frischem Salbei

28,50 Euro

RINDERFILET UNTER DER PILZKRUSTE

Mit gehobeltem Trüffel an jungem Blattspinat und
cremigem Risotto

42,50 Euro

GESCHMORTE KALBSBACKE

An feinem Kartoffelmousseline, eingelegter Rote Bete
und gebratenen Austernpilzen

29,50 Euro

Fisch

MIT LIMETTENBLÄTTERN GEGARTES KABELJAUFILET

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

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

28,50 Euro

ZANDERFILET GEBRATEN

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

29,50 Euro

Vegetarisch

OFEN-SELLERIE AUF DUNKLEM LINSEN RISOTTO

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

19,50 Euro

ROTE-BETE-RISOTTO

Mit cremigem Ziegenkäse und gerösteten Nüssen

19,50 Euro

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