

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

DÜNE · 48

● ● ● restaurant

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 gebratenen Fischfilets,
verfeinert mit Kräutern

12,50 Euro

SPARGELCREMESUPPE

verfeinert mit Kräuteröl, zarten Spargelstücken und knusprigen Croutons

10,50 Euro

DÜNE · 48

● ● ● restaurant

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 jungem Blattspinat, eingelegte Morcheln
und cremigem Risotto

45,50 Euro

GESCHMORTE KALBSBACKE

an feinem Kartoffelmousseline, eingelegter Rote Bete
und gebratenen Pilzen

30,50 Euro

DÜNE · 48

● ● ● restaurant

Fisch

MIT LIMETTENBLÄTTERN GEGARTES KABELJAUFILET

Auf einem cremigen Risotto von Beluga-Linsen, verfeinert mit einem Hauch 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

DÜNE · 48

● ● ● restaurant

Vegetarisch

OFEN-SELLERIE AUF DUNKLEM LINSENRISSOTTO

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

19,50 Euro

PASTA TRÜFFEL

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

21,50 Euro



DÜNE · 48

● ● ● restaurant

Desserts

RHABARBER TRIFFT SPARGEL

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

13,50 Euro

LEMONTARTE

Zitronentarte auf knusprigem Boden, veredelt mit einem aromatischen Haferflockencrunch, 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

DÜNE · 48

● ● ● restaurant

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

Spargel

gültig ab
4. April 2026

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

mit weißem Stangenspargel, dazu reichen wir junge Drillinge und aufgeschlagene Sauce Hollandaise

25,50 Euro

GEBACKENES WIENER KALBSSCHNITZEL

mit weißem Stangenspargel, dazu reichen wir junge Drillinge und aufgeschlagene Sauce Hollandaise

32,50 Euro

GEBRATENES LACHSFILET

mit weißem Stangenspargel, 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 GRATINierter SPARGEL

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

24,50 Euro