

Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Rucolasalat,
marinierten Trüffel-Champignons und Grana Padano

13,80 € Kleine Portion 9,80 €

Warnemünder Vorspeisenteller

Lachstatar mit Graved Sauce, Heilbuttcreme mit Preiselbeerglace
Räuchermakrele mit Remoulade und Pumpernickel

14,80 € Kleine Portion 10,50 €

Wildschweinschinken an Kartoffel-Pilzsalat
mit Feldsalat und Preiselbeeren und Tannenschaum

13,80 € Kleine Portion 9,80 €

Büffelmozzarella auf Kirschtomatensalat mit Rucolakresse
und gereiftem Aceto Balsamico di Modena

12,50 € Kleine Portion 8,80 €

Rauchlachs mit pochiertem Ei auf geröstetem Milchbrot
mit Sauce Hollandaise gratiniert, Trüffelperlen und Kresse

12,50 €

...oder bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet

Großer Teller 7,70 €

Kleiner Teller 5,20 €

Suppen

Ostsee Bouillabaisse

Allerlei Schalen-, Krustentiere & Meeresfrüchte
in pikanter Brühe mit viel Gemüse und Kartoffelwürfeln

15,50 € Kleine Portion 10,80 €

Mediterrane Tomatensuppe
mit Parmesanchips und Knoblauchröstitbrot

4,80 €

Deftiger Kohleintopf mit Kassler,
Kartoffeln, Sellerie, Möhren und frittiertem Wirsing

7,80 € Kleine Portion 5,50 €

„Himmel und Erde“

Apfel-Kartoffelsuppe
mit Blutwurstscheiben und frischer Kresse

5,80 €

Fischgerichte

Gebrautes Schollenfilet
an warmen Pellkartoffelsalat mit Speck und Kräutern

18,80 € Kleine Portion 13,50 €

Das Beste vom Dorsch, pochiert **oder** gebraten,
mit körniger Senfsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

18,80 € Kleine Portion 13,50 €

Gebrautes Zanderfilet mit Rotweinglace,
glasierten Schwarzwurzeln und Erbsen-Kartoffelpüree

19,80 € Kleine Portion 13,90 €

Glasiertes Seeteufelfilet an Hummerhollandaise,
mit sautiertem Lauchgemüse und frischer Sepiapasta

23,80 € Kleine Portion 16,50 €

Fleischgerichte

Steak von der Allgäuer Färs
an Sauce Béarnaise mit Bohnenbündchen im Speckmantel
und Kartoffelwaffel

Filet	200 g	32,90 €
Rumpsteak	200 g	27,80 €

Geschmorte Weideochsenbäckchen in eigener Sauce
mit süß-saurem Kürbisgemüse und Kartoffelstampf

22,80 €

Geräucherter Spanferkelbauch an Whisky-Preiselbeersauce
mit Honig-Sauerkraut und Laugenknödel

19,80 €	Kleine Portion	13,50 €
---------	----------------	---------

Kalbsrückensteak mit Meerrettichkruste
Bouillongemüse-Streifen und Schmandkartoffeln

23,80 €	Kleine Portion	16,50 €
---------	----------------	---------

Vegetarische Gerichte

Kürbisscheiben überbacken mit Blauschimmelkäse
an Birnen-Walnuss-Ragout mit Petersilienpolenta

13,80 €

Kleine Portion

9,80 €

Ravioli mit Trüffelüllung an sautierten Steinpilzen in Rahmsauce
mit jungem Blattspinat und geriebenem Manchego

14,80 €

Kleine Portion

10,50 €

Mecklenburger Brotzeit

Wurstspezialitäten aus der Rostocker Heide

Preiselbeer Pastete

Wildschweinschinken

Wildblutwurst

Nusschicken

Wildschweinschlackwurst

Probierteller

5 verschiedene Sorten á 30 g, dazu servieren wir
eingelegte Essiggemüse, Mecklenburger Landbrot
mit Griebenschmalz und Fassbutter

150 g -ideal für zwei Personen-

15,50 €

für 100 g nach Ihrer Wahl
inklusive Beilagen

10,80 €

Genuss mit Käse und Wein

Ricotta Affumicata Camica

Geräucherter, Italienischer Weichkäse aus Kuhmilchmolke, 15 Tage gereift, cremig, sahniger-Buchenholz Geschmack mit einem Fettgehalt von 10%.

Manchego

Spanischer Hartkäse aus pasteurisierter Schafsmilch, 6 Monate gereift, aromatisch mit zart-pikantem Geschmack und einem Fettgehalt von 50%.

Taramundi Haselnuss-Walnuss

Spanischer halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 3 Monate gereift, mild-säuerlicher Geschmack mit einem Fettgehalt von 45%.

Cabra al Romero

Spanischer Hartkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch, 2 Monate gereift, cremig, leichter, Zitronen-Rosmarin Geschmack mit einem Fettgehalt von 45%

Buffalo Blue Cheese

Spanischer Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Büffelmilch, 2 Monate gereift, typischer Geschmack von Büffelmilch und Blauschimmel mit einem Fettgehalt von 45%.

Je 30 g 3,50 €

Probierteller

mit jeder Sorte á 30 g, dazu servieren wir
Quittenchutney, Weinbeeren, Nüssen und Feigen-Mandelfruchtbrot

18,90 €

Dazu empfehlen wir:

Riesling Auslese Scharlachberg 2016, PrinzSalm, Rheinhessen

Fruchtig, honiggelb leuchtend. Duft nach Quitte und reifem Apfel.

Aromen von Ananas und reifer Melone, dezente Honignoten. Edelsüß!

- ein Prädikatswein in BIO-Qualität -

0,1 l 7,50 €

0,2 l 13,50 €

0,75 l 49,50 €

Desserts & Eis

Glühbirne mit Spekulatiuscrumble
Honig-Zimteis und Lebkuchenzabaione

7,80 €

Mango-Quarktörtchen mit Granatapfelkaviar
Kokoseis mit Dulcey-Schokoladensauce

7,50 €

Backpfel-Tiramisu *-im Glas-*
Zimtbiskuite mit Kaffeeglace, karamellisierten Backpfelspalten,
Vanillemascarpone und kandierten Mandelsplittern

7,80 €

Warmer Himbeermet
mit Vanilleeis und Sahne

5,80 €

Mecklenburger Beerengrütze
je eine Kugel Quark-Kirscheis, Vanilleeis und Haselnusseis
mit Sahnehäubchen und karamellisierten Schwarzbrotcroûtons

7,90 €

Ostsee-Nusskracher
je eine Kugel Walnusseis, Kokoseis und Haselnusseis
mit Sahnehäubchen, Karamellsauce und Nüssen garniert

8,50 €

Kuchenauswahl

Apfelstrudel mit Vanillesauce,
Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis

6,50 €

Kirsch-Windbeutel mit Vanillesahne

5,50 €

Sanddorn-Johannisbeer-Torte

4,50 €

Marzipan-Buttercreme-Torte

4,50 €

Nugat-Sahne-Torte

4,50 €

Pflaumenstreusel Schnitte

3,80 €

Unsere Kuchenspezialitäten servieren wir Ihnen gerne auch mit geschlagener Sahne.