

Vorspeisen und Salate

Knackige Blattsalate

mit frischem Gemüse der Saison und Kräutervinaigrette

Kleine Portion **4,90 €**

Große Portion **7,90 €**

Marinierter Hirtenkäse **+ 2,90 €**

Gebratene Hähnchenbruststreifen „Asiatische Art“ **+ 3,90 €**

Ostsee-Bruschetta

Frisch geröstetes Baguette mit:

Rügener Matjes mit Apfel-Meerrettichcreme **2,90 €**

Pommerscher Katenschinken mit Preiselbeeren **2,90 €**

Rügener Badejunge mit pommerschen Fruchtaufstrich **2,90 €**

Variation aller Drei **7,50 €**

Spargel-Rucola-Salat in Himbeer-Vinaigrette

8,50 €

mit Original Pommerschen Katenschinken
und knusprigen Brotchips

Black Tiger Garnelen in Olivenöl

9,50 €

mit Knoblauch und Rosmarin gebacken
an Aioli und Wakame

Suppen

Cremesuppe vom Spargel

5,50 €

mit Spargelstückchen

Scharfe Schaumsuppe von Zitronengras und Kokos

6,50 €

mit einer Black Tiger Garnele
und Granatapfelkernen

Fischsuppe nach „Art des Küchenchefs“

6,50 €

mit Tomate, feinem Gemüse, Fischfilets
und geröstetem Knoblauchbrot

Vegetarisch

Bandnudeln mit mediterranem Gemüse

10,90 €

in einem Pesto von sonnengetrockneten Tomaten

Cremiges Spargel-Risotto

13,90 €

mit gebackenen Cherry-Tomaten, gerösteten Pinienkernen
und mariniertem Hirtenkäse

Unsere Klassiker

Rotes Thai-Curry

mit knackigem Gemüse, Cashewkernen und Jasmin-Reis

Vegetarisch

11,50 €

mit Hähnchenbrust

14,00 €

mit Riesengarnelen

16,90 €

Gebratenes Zanderfilet

18,50 €

auf Kartoffel-Meerrettichpüree

mit gebackenen Cherry-Tomaten und Rucola

Gebratenes 220g Argentinisches Rumpsteak

24,90 €

mit Kräuterbutter, kleinem Salat

und Pommes Frites

Feine Saisonale Landhausküche

Frischer deutscher Spargel

mit Sauce Hollandaise und kleinen Kartoffeln

250g

12,00 €

500g

18,00 €

Wählen Sie dazu:

Original Pommerscher Katenschinken

+ 4,50 €

Gebratenes Filet vom Lachs

+ 10,00 €

Gebratenes Filet vom Zander

+ 12,00 €

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“

+ 8,00 €

220g Argentinisches Rumpsteak

+ 19,00 €

Rügener Matjesfilet

13,90 €

mit Apfel-Zwiebelsauce, gebratenen Kräuter-Kartoffeln

und kleinem Salat

Filet vom Dorsch

17,90 €

mit Tomaten-Pesto gebacken

auf cremigem Spargel-Risotto

Gebratene Hähnchenbrust

15,50 €

mit Chili- und Sojasauce lackiert

an asiatischen Schmorgurken und Jasmin-Reis

Gebratenes Schweinefilet mit Portweinjus

17,50 €

an sautierten Bohnen in Bärlauchpesto

und Rosmarin-Kartoffeln

Dessert

Erfrischend Spritzig - Unsere Granités mit Sekt

Erdbeere mit Holunderblütenessenz

5,50 €

Thai-Mango mit Ingweressenz

6,50 €

Klassische Crème-Brûlée

5,50 €

mit braunem Rohrzucker karamellisiert

Kleiner warmer Schokoladenkuchen

6,50 €

an Vanilleeis und eingelegten Kirschen

Eis

Erdbeereisbecher

6,50 €

3 Kugeln Vanilleeis

mit frischen Erdbeeren und Sahne

Kirscheisbecher

6,50 €

3 Kugeln Stracciatellais

mit eingelegten Kirschen und Sahne

Schwedeneisbecher

6,50 €

2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis

mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör

Eis und Heiß

6,50 €

3 Kugeln Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne

Eiskugeln

je 1,20 €

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella

Portion Sahne

0,80 €

Über Allergene informieren wir Sie gern in einer gesonderten Karte. Da wir immer frisch kochen, ist es uns möglich bestimmte allergieauslösende Zutaten weg zu lassen oder Alternativen anzubieten. Bitte sprechen Sie uns an wenn es Sie betrifft.