

## 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 €

### Hirtenkäse mit Oliven-Tapenade gebacken

7,90 €

an Tomaten-Rucola-Salat

und knusprigen Brotchips

### Black Tiger Garnelen in Olivenöl

8,90 €

mit Knoblauch und Rosmarin gebacken

an Wakame und Aioli

### Carpaccio vom Argentinischem Rinderfilet

10,90 €

mit Limonen-Distelöl-Vinaigrette

und gehobeltem Grana Padano

## Suppen

### Suppe von unseren eigenen Tomaten

5,50 €

mit Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen

### Scharfe Schaumsuppe von Zitronengras und Kokos

6,00 €

mit Granatapfelkernen und einer Black Tiger Riesengarnele

### Fischsuppe nach „Art des Küchenchefs“

6,50 €

mit Tomate, feinem Gemüse, Fischfilets

und geröstetem Knoblauchbrot

## Vegetarisch

### Bandnudeln mit mediterranem Gemüse

9,90 €

in einem Pesto von sonnengetrockneten Tomaten

### Cremiges Spinat-Risotto

11,50 €

mit mariniertem Hirtenkäse, gebackenen Cherry-Tomaten

und gerösteten Pinienkernen

## Unsere Klassiker

### Rotes Thai-Curry

mit knackigem Gemüse, Cashewkernen und Jasmin-Reis

Vegetarisch

10,50 €

mit Hähnchenbrust

13,50 €

mit Black Tiger Garnelen

16,50 €

### Gebratenes Zanderfilet

auf Kartoffel- Meerrettichpüree

mit gebackenen Cherry-Tomaten und Rucola

18,50 €

### Gebratenes 220g Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter, kleinem Salat

und Pommes Frites

23,90 €

## Feine Saisonale Landhausküche

### Rügener Matjesfilet

mit Apfel-Zwiebelsauce, gebratenen Kräuter-Kartoffeln

und kleinem Salat der Saison

13,90 €

### Filet vom Seelachs mit Dijon-Senf gebacken

an getrüffeltem Rahmkraut

und Rosmarin-Kartoffeln

15,50 €

### Dorschfilet knusprig gebacken

an asiatischen Schmorgurken

und Jasmin-Reis

16,90 €

### Gebratene Hähnchenbrust

mit Oliven-Tapenade gebacken

an geschmortem Gemüse nach provencalischer Art

und Bandnudeln in Basilikum-Pesto

15,50 €

### Gebratenes Schweinefilet mit Portwein-Jus

an glasierten Karotten

und Kartoffelgratin

17,00 €

### Barbarie Entenbrust rosa gebraten

an würzigem Preiselbeer-Rotkraut

und Kräuter-Serviettenknödel

18,50 €

## Dessert

<b>Erfrischend Spritzig: Unsere Granités mit Sekt</b>	<b>je 5,00 €</b>
Thai-Mango mit Ingweressenz Erdbeere mit Holunderblütenessenz	
<b>Klassische Crème-Brûlée</b>	<b>5,50 €</b>
mit braunem Rohrzucker karamellisiert	
<b>Kleiner warmer Schokoladenkuchen</b>	<b>6,50 €</b>
an Vanilleeis und eingelegten Kirschen	

## Eis

<b>Kirscheisbecher</b>	<b>6,00 €</b>
3 Kugeln Stracciatellaeis mit eingelegten Kirschen und Sahne	
<b>Schwedeneisbecher</b>	<b>6,00 €</b>
2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör	
<b>Eis und Heiß</b>	<b>6,50 €</b>
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
<b>Eiskugeln</b>	<b>je 1,20 €</b>
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella,	
<b>Portion Sahne</b>	<b>0,80 €</b>

Über Allergene informieren wir Sie gerne in einer gesonderten Karte. Da wir immer frisch kochen ist es uns aber auch möglich bestimmt Allergene bei den Gerichten weg zu lassen. Bitte sprechen Sie uns an wenn es Sie betrifft.