

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 €

Tomaten-Rucola-Salat in Himbeer-Vinaigrette

6,90 €

mit Original Pommerschen Katenschinken
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, eingelegten Pfifferlingen
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 Pfifferlings-Risotto

12,00 €

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 Tomaten-Pesto gebacken

auf cremigen Pfifferlings-Risotto mit Frühlingszwiebeln

15,50 €

Gebratenes Filet vom Rügener Boddenhecht

mit Gurkensalat nach „Pommerscher Art“,

gebratenen Kräuter-Kartoffeln und Senf-Sauerrahm-Sauce

16,00 €

Dorschfilet mit Oliven-Tapenade gebacken

an geschmortem Gemüse nach provencalischer Art

und Bandnudeln in Basilikum-Pesto

16,90 €

Knuspriges Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“

mit sommerlich, leichtem Kartoffelsalat in Senfdressing

13,50 €

Gebratene Hähnchenbrust

mit Chili- und Sojasauce lackiert

an asiatischen Schmorgurken und Jasmin-Reis

16,50 €

Marinierter Kalbstafelspitz rosa gebraten

an glasierten Karotten

und Kartoffelgratin

17,50 €

Gebratenes Schweinefilet mit Portwein-Jus

an Pfifferlingen in Schnittlauchrahm

und Rosmarin-Kartoffeln

18,50 €

Dessert

Erfrischend Spritzig: Unsere Granités mit Sekt Thai-Mango mit Ingweressenz Erdbeere mit Holunderblütenessenz	je 5,00 €
Klassische Crème-Brûlée mit braunem Rohrzucker karamellisiert	5,00 €
Pfirsich im Pergament mit Zitronenthymian, Mandeln und Honig gebacken an Sanddorn-Buttermilch-Eis	6,00 €
Kleiner warmer Schokoladenkuchen an Vanilleeis und eingelegten Kirschen	6,50 €

Eis

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

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.