

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

2,50 €

Pommerscher Katenschinken mit Preiselbeeren

2,50 €

Rügener Badejunge mit pommerschen Fruchtaufstrich

2,50 €

Variation aller Drei

6,90 €

Hirtenkäse mit Oliven-Tapenade gebacken

7,90 €

an Tomaten-Rucola-Salat

und knusprigen Brotchips

Black Tiger Garnelen in Olivenöl

9,50 €

mit Knoblauch und Rosmarin gebacken

an Aioli und Wakame

Suppen

Cremesuppe von Frühlings-Kartoffeln und Bärlauch

5,50 €

mit gerösteten Pinienkernen

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

Würziges Bärlauch-Risotto

12,90 €

mit gebackenen Cherry-Tomaten, gerösteten Pinienkernen

und mariniertem Hirtenkäse

Unsere Klassiker

Rotes Thai-Curry

mit knackigem Gemüse, Cashewkernen und Jasmin-Reis

Vegetarisch

10,50 €

mit Hähnchenbrust

13,50 €

mit Riesengarnelen

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

24,90 €

Feine saisonale Landhausküche

Ostsee-Bratheringe süß-sauer eingelegt

mit Kartoffel-Frühlingszwiebel-Gerösteltem

und kleinem Salat

12,90 €

Rügener Matjesfilet

mit Apfel-Zwiebelsauce, gebratenen Kräuter-Kartoffeln

und kleinem Salat

13,90 €

Filet vom Dorsch mit Tomaten-Pesto gebacken

auf Spinat-Risotto

mit Safranschaum

16,90 €

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

auf mediterranen Gemüse nudeln

in Bärlauch-Pesto

17,90 €

Gebratene Hähnchenbrust

mit Chili- und Sojasauce lackiert

an asiatischen Schmorgurken und Jasmin-Reis

15,50 €

Gebratenes Schweinefilet mit Portweinjus

an sautierten Bohnen in Bärlauchpesto

und Rosmarin-Kartoffeln

17,50 €

Dessert

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

Eis

Erdbeereisbecher 3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	6,00 €
Kirscheisbecher 3 Kugeln Stracciatellaeis mit eingelegten Kirschen und Sahne	6,00 €
Schwedeneisbecher 2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör	6,50 €
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.