

Vorspeisen und Salate

Knackige Blattsalate

mit frischem Gemüse der Saison und Kräutervinaigrette

Kleine Portion 5,50 €

Große Portion 8,50 €

Marinierter Hirtenkäse + 2,90 €

Gebratene Hähnchenbruststreifen „Asiatische Art“ + 3,90 €

Hirtenkäse mit Oliven-Tapenade gebacken

8,50 €

an Tomaten-Rucola-Salat und knusprigen Brotchips

Ostsee-Bruschetta

Frisch geröstetes Baguette mit:

Rügener Matjes mit Apfel-Meerrettichcreme 3,00 €

Pommerscher Katenschinken mit Preiselbeeren 3,00 €

Rügener Badejunge mit pommerschen Fruchtaufstrich 3,00 €

Variation aller Drei 8,50 €

Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet

11,90 €

mit Pesto von unserem eigenen Basilikum

und frischem Grana Padano

Suppen

Cremesuppe von unseren eigenen Tomaten

5,50 €

mit Pesto von unserem eigenen Basilikum

und gerösteten Pinienkernen

Scharfe Schaumsuppe von Zitronengras und Kokos

5,50 €

mit Granatapfelkernen

Zusätzlich mit einer Black Tiger Riesengarnele + 2,00 €

Fischsuppe nach „Art des Küchenchefs“

6,90 €

mit Tomate, feinem Gemüse, Fischfilets

und geröstetem Knoblauchbrot

Vegetarisch

Bandnudeln und mediterranes Gemüse

11,90 €

in Tomaten-Pesto mit gebackenem Rucola

Cremiges Risotto von Kräuterseitlingen

14,50 €

mit gebackenen Cherry-Tomaten, gerösteten Pinienkernen

und mariniertem Hirtenkäse

Unsere Klassiker

Rotes Thai-Curry

mit knackigem Gemüse, Cashew-Kernen und Jasmin-Reis

Vegetarisch

11,90 €

mit Hähnchenbrust

14,90 €

mit Black Tiger Garnelen

16,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Kartoffel-Meerrettichpüree

mit gebackenen Cherry-Tomaten und Rucola

18,90 €

Gebratenes 220g Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter, kleinem Salat
und Pommes Frites

24,90 €

Feine Saisonale Landhausküche

Rügener Matjesfilet

mit Apfel-Zwiebelsauce, gebratenen Kräuter-Kartoffeln
und kleinem Salat

13,90 €

Filet vom Seelachs mit groben Senf gebacken

an getrüffeltem Rahmkraut und Rosmarin-Kartoffeln

16,00 €

Gebratenes Filet vom Rügener Bodden-Hecht

mit Gurkensalat nach „Pommerscher Art“,
gebratenen Kräuter-Kartoffeln und Senf-Sauerrahm-Sauce

16,90 €

Filet vom Dorsch mit Tomaten-Pesto gebacken

auf cremigen Risotto von Kräuterseitlingen und Frühlingszwiebeln

18,50 €

Knuspriges Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“

mit sommerlich, leichtem Kartoffelsalat in Senfdressing

14,90 €

Gebratene Hähnchenbrust

mit Chili- und Sojasauce lackiert
an asiatischen Schmorgurken und Jasmin-Reis

16,00 €

Gebratenes Schweinefilet mit Portweinjus

an glasierten Karotten
und Rosmarin-Kartoffeln

18,00 €

Barbarie Entenbrust rosa gebraten

an sautiertem Spitzkohl
und Kartoffelgratin

19,50 €

Dessert

Erfrischend Spritzig - Unsere Granités mit Sekt

Erdbeere mit Holunderblütenessenz

5,50 €

Thai-Mango mit Ingweressenz

6,50 €

Panna Cotta

mit eingelegten Himbeeren

5,00 €

Klassische Crème-Brûlée

mit braunem Rohrzucker karamellisiert

5,50 €

Kleiner warmer Schokoladenkuchen

an Vanilleeis und eingelegten Kirschen

6,90 €

Eis

Kirscheisbecher

3 Kugeln Stracciatellaeis
mit eingelegten Kirschen und Sahne

6,90 €

Schwedeneisbecher

2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis
mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör

6,90 €

Eis und Heiß

3 Kugeln Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Sahne

6,90 €

Eiskugeln

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella

je 1,50 €

Portion Sahne

0,90 €

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.