

Karte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's Salad 9,00/13,00

Salat von Grünem Spargel und Garnelen "Ajillo" auf Tatar von Wassermelonen in Kokos-Vinaigrette (vegetarisch möglich) 22,00

„Tomaten-Brotsalat“ etwas anders: mariniertes Thunfisch und Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum, Anchovis, Oliven und süßen Chilis auf Sauerteigbrot 22,00

Suppen:

Rahmsuppe von Helgoländer Hummern mit Erbsen, Wildgarnelen Curry-Sahne 10,00/15,00

Wassermelonen-Tomaten-Gaspacho mit mariniertem Thunfisch, weißer Tomatenmousse und süß-sauren „Tränen“-Chilis 10,00/15,00

Zwischengerichte:

Tagliolini in Hummersauce mit Rotbarbe, Chorizo, Büffelmozzarella und Basilikum 24,00

Geeiste Kartoffel-Fenchelcreme mit hausgeräucherter Eismeer-Lachsforelle, Ingwer-Gurken; Safran-Chili-Eis und Pimenton-Öl 24,00

Risotto mit frischen Pfifferlingen, Rucola, Blaubeeren, Pecorino und Basilikum 26,00

Hauptgerichte:

Gebratene Mecklenburger Lammhuf mit Rauch-Kartoffelstampf, Auberginendipp, Paprikasaft und Zucchini mit Minze 25,00/35,00

Rinderfiletspitzen mit Pfifferlingen in Rahm mit Rucola und Rösti 24,00/34,00

Tagesfischfilet mit Räuchermandel-Knusper, Fenchelpüree, Wassermelone, San Daniele Schinken, Würfelkartoffeln und Cidresud 29,00/37,00

Rinderfilet mit Tages-Beilage 220g 56,00

Vegan: „Panisses“ – Kichererbsen-Pommes mit Sauce Rouille und Paprikasaft auf Blattspinat und konfierte Zucchini mit Minze 19,00/26,00

Käseteller

Rohmilchkäse-Auswahl & Ziegenkäse von der „Ziegerei“ aus Asendorf – dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte 12,00/16,00

Desserts:

Crème Brûlée 9,00

Erdbeeren in Minz-Pesto mit Topfenmousse, Holundergelee, Leibniz-Crumble und Erdbeersorbet 14,00

Hiesige Kirschen im Hibiskussud mit Sauerrahmeis und piemonteser Nusskuchenecken 14,00

Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo oder

Eier-Spaghetti mit hausgemachter Bolognese/ mit Tomatensauce/ mit Butter und Parmesan
Hausgemachte Eiscremes: Vanille/ Schoko/ Erdbeere

MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

„Tomaten-Brotsalat“ etwas anders: mariniertes Thunfisch und Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum, Anchovis, Oliven und süßen Chilis auf Sauerteigbrot

*

Geeiste Kartoffel-Fenchelcreme mit hausgeräucherter Eismeer-Lachsforelle, Ingwer-Gurken; Safran-Chili-Eis und Pimenton-Öl

Risotto mit frischen Pfifferlingen, Rucola, Blaubeeren, Pecorino und Basilikum

*

Gebratene Mecklenburger Lammhuf mit Rauch-Kartoffelstampf, Auberginendipp, Paprikasaft und Zucchini mit Minze

*

Kleiner Käseteller

ODER

Hiesige Kirschen im Hibiskussud mit Sauerrahmeis und piemonteser Nusskuchenecken

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 56.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 88.-

MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum, Oliven und süßen Chilis auf Sauerteigbrot

*

Wassermelonen-Tomaten-Gazpacho mit weißer Tomatenmousse und süß-sauren „Tränen“-Chilis

*

„Panisses“ – Kichererbsen-Pommes auf pikantem Blattspinat, Safran-Risotto-Sauce und Rouille

*

Risotto mit frischen Pfifferlingen, Rucola, Blaubeeren, Pecorino und Basilikum

*

Kleiner Käseteller

ODER

Erdbeeren in Minz-Pesto mit Topfenmousse, Holundergelee, Leibniz-Crumble und Erdbeersorbet

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 78.-

-Alle Preise in EURO

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere **Service Mitarbeiter** an, vielen Dank