



Vorspeisen

Knackige Blattsalate mit frischem Gemüse der Saison und Kräutervinaigrette	4,50 €
Tatar vom mild gesalzenem Matjes an Pumpernickel und Apfel-Meerrettich-Dip mit kleinem Salat	6,90 €
Gebackenes von Tomate und Mozzarella mit Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen an Rucicola-Radicchio-Salat	7,50 €

Suppen

Cremesuppe von Kartoffeln und Bärlauch mit Streifen vom Pommerschen Katenschinken	4,90 €
Schaumsuppe von Kokos, Zitronengras und rotem Curry mit Granatapfelkernen und einem Satéspeiß vom Huhn	5,20 €
Fischsuppe nach „Art des Küchenchefs“ mit Tomate, feinem Gemüse, Fischfilets und geröstetem Knoblauchbrot	6,00 €

Vegetarisch

Bandnudeln mit mediterranem Gemüse in einem Pesto von sonnengetrockneten Tomaten	8,50 €
Polenta-Strudelsäckchen an getrüffeltem Blattspinat und Gnocchi in Mozzarella-Rahm mit gerösteten Sonnenblumenkernen	9,90 €



Fisch

Filet vom Dorsch mit Dijon-Senf gebacken 13,50 €
auf getrüffeltem Rahmkraut
und Polenta-Strudelsäckchen

Gebratenes Zanderfilet 15,00 €
auf Kartoffel-Meerrettichpüree
mit gebackenen Cherry-Tomaten und Ruccola

Spezialitäten vom Ostsee-Hering

Frisch gebratene Heringe 8,00 €
mit Tomatensalat
und Kartoffel-Schnittlauchpüree

Hausgemachter Pfefferhering 8,50 €
(nach altem Fischer-Rezept)
mit Schwarzbrot, Butter und kleinem Salat

Bratheringe „Norddeutsche Art“ süß-sauer eingelegt 9,00 €
an Gurken-Dill-Salat
und Kartoffel-Radieschen-Gerösteltem

Fleisch

Gebratene Brust von der Maispoularde 13,50 €
an provencialischem Gemüse
und Salbei-Gnocchi

Gebratenes Schweinefilet mit Portweinjus 13,90 €
an sautierten Champignons und Frühlingszwiebeln
mit Kartoffelgratin

Gebratenes US-Rumpsteak mit Kräuterbutter 22,50 €
an knackigen Blattsalaten mit frischem Gemüse der Saison
und wahlweise Kräuterbaguette, Rosmarin-Kartoffeln oder Pommes Frites



Dessert

Granité von der Thai-Mango mit Ingweressenz und Sekt	5,00 €
Tiramisu nach „Art des Hauses“ mit Sanddorn aromatisiert an eingelegten Schattenmorellen	6,00 €
Parfait von weißer Schokolade im Zartbitter-Schokoladen-Zipfel an confiertem Rhabarber und Vanille-Kiwi	6,50 €
Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse mit Original Bauerngarten Apfel-Holunder-Relish	7,50 €

Eis

Kirscheisbecher 3 Kugeln Vanilleeis mit eingelegten Kirschen und Sahne	4,50 €
Schwedeneisbecher 2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör	5,00 €
Der Leichte 3 Kugeln Joghurteis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,00 €
Amarettini-Nussknacker 3 Kugeln feines Nuss-Eis mit Amarettini, Haselnusskrokant, gerösteten Mandeln, Karamellsauce und Sahne	5,20 €
Eiskugeln Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Stracciatella, Walnuss, Joghurt, Zimt	je 0,90 €
Portion Sahne	0,50 €