



SPEISEKARTE



Erfreuen Sie sich an manch längst vergessenen,
hier wieder zum Leben erweckten Gerichten
vom Land, aus Wald und Meer.

Weine und erlesene Speisen sollen eine Bindung
eingehen. Wir haben keinerlei Mühen gescheut
und präsentieren neben vollendetem
kulinarischem Genuss erlesene Weine in
besonderer Vielfalt aus heimischer Region,
Europa und dem Rest der Welt.



Frische Pfifferlinge

Frischer Feldsalat mit Wildschinken ,Cranberry-Vinaigrette und Pfifferlingen
8,50 €

Pfifferlings-Cremesuppe ,mit Wachtelgalantine
9,20 €

Maultaschen mit Pfifferlingen gefüllt, auf Rahm-Spitzkohl und Tomatenschaum
15,00 €

Gebratenes Lachsfilet, mit gebratenen Pfifferlingen und Kräuterlinguini
18,50 €

Gebratene Ostseescholle, auf Speck-Pfifferlingen, Tomatensalat und Butterkartoffeln
18,50 €

Gebratenes Zanderfilet an sautierten Pfifferlingen , Nouilly Prat Sauce
und Petersilie n-Kartoffelstampf
21,50 €

Rosa Rehrückenmedaillons ,auf Pfifferlingen in Rahm, Romaneskorosen
und Macairekartoffeln
22,50 €

Marinierter weißer Weinbergpfirsich, mit Joghurt-Panna Cotta,
Nougatmousse und karamellisierten Haselnüssen
12,00 €





VORSPEISEN

Hausgeräuchertes Lachsfilet, mit Sommerblüten an Wildkräuter-Mousse,
Spargel und Avocado
(c, d, g, h)
10,50 €

Carpaccio vom Highland Cattle Rind, mit Trüffelcreme,
mariniertem Rucola Salat und gehobeltem Parmesan
(c, g)
10,50 €

SUPPEN

Erbсен-Cremesuppe, mit Speckschaum
(a, f, h, i)
7,50 €

Kraftbrühe vom Highland Cattle Rind, mit hausgemachten Maultaschen
und Gemüsestreifen
(a, c, i, 16)
8,50 €

Hummer-Schaumsuppe, mit frischem Fenchel, Tomate und Staudensellerie
(b, d, i, m)
13,50 €

FRISCHE SALATE

Romanasalat-Herzen & Bärlauch-Ziegenkäse, mit gegrillter Avocado
(g, h, j)
9,50 €

Wildkräutersalat, mit gerösteten Kürbiskernen, Preiselbeer-Vinaigrette
und gebratenem Wildfilet
(a, g, h, j)
16,50 €

Bunter Gartensalat, mit gebratenem Spargel, geröstetem Speck und Kräuter-
Vinaigrette
(j, 3, 11)
10,50 €

Die Allergendokumentation und die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können
bei unserem Servicepersonal eingesehen werden.



AUS USEDOM'S WÄLDERN*

Bei Niedertemperatur sanft gegarter Wildbraten, in Holunderjus, mit Rotweibirne, Rotkohl und Rosmarin-Baumkuchen

(a, c, e, g, h, 16)
19,50 €

Medaillons von der Rehkeule, mit getrüffeltem Camembert gratiniert, Brokkoli mit Selleriecreme und Mandelkartoffeln

(a, c, e, g, h, i, 16)
20,50 €

Rosa gebratener Wildrücken, an Bärlauch-Sahnesauce, Pilzravioli und Parmesanspäne

(a, c, g)
21,50 €

REGIONALES

Geschnetzeltes vom Highland Cattle Rind, Bohnencassolet mit Selleriecreme und Trüffel-Kartoffelchips

(a, c, h, i, 15)
18,00 €

F flank Steak vom Rind, mit Pak-Choy-Pilz-Gemüse und Knoblauch Pommes Frites

(a, c, g, 15)
20,50 €

Gebratene Perlhuhn Brust, an Spargel mit Bärlauchcreme, Kräutersaitlingen und gebackene Blätterteigravioli

(a, c, g, 15)
23,00 €

Gegrilltes Entrecôte, mit Portweinschalotten, Pepperonata und Kräuterreis

(g, h, i, 15, 18)
24,50 €

* Wir beziehen unser Wildbret exklusiv von den Forstämtern Jägerhof und Neu Pudagla.

Die Allergendokumentation und die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können bei unserem Servicepersonal eingesehen werden.



FANGFRISCHER FISCH

Filet vom Ostseezander, auf Babyspinat mit Kräutersaitlingen
und Kartoffel-Speckkrapfen
(a, c, d, 16)
18,50 €

Gebratenes Kabeljaufilet, an Kokos-Tomatensauce, sommerliches Marktgemüse
und gebackene Kartoffeln
(a, d, g, i, 15)
18,50 €

Filet vom schwarzen Heilbutt, mit Spargel, confierten Tomaten
und Bärlauch-Risotto
(d, 12, 15)
19,50 €

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Variation von Erdbeeren, Rhabarber und Schokolade, mit frischem Waldmeister
(c, e, h, i, 16)
8,50 €

Schokoladen-Ravioli in Haselnußbutter, mit in Pfeffer marinierten Erdbeeren
(a, c, g, h, i, 16)
9,50 €

Creme Brûlée vom Ziegenkäse, an mariniertem Wildkräutersalat
(a, c, e, g, h, i, 16)
10,50 €

Die Allergendokumentation und die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können
bei unserem Servicepersonal eingesehen werden.



Allergene & Zusatzstoffe

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| a. Glutenhaltige Getreide | b. Krebs- & Schalentiere |
| c. Eier & Eierzeugnisse | d. Fisch & Fischerzeugnisse |
| e. Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse | f. Soja & Sojaerzeugnisse |
| g. Milch & Milcherzeugnisse | h. Schalenfrüchte |
| i. Sellerie & Sellerie | j. Senf & Senferzeugnisse |
| k. Sesamsamen & Erzeugnisse | l. Schwefeldioxid & Sulfide < 10 ppm |
| m. Weichtiere & Weichtiererzeugnisse | n. Lupine & Lupinenerzeugnisse |

* * * * *

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Farbstoff | 3. Konservierungsstoff |
| 4. Geschwefelt | 5. mit Phosphat |
| 6. Antioxidationsmittel | 7. Geschmacksverstärker |
| 9. Süßungsmittel | 11. Phenylalaninquelle |
| 13. Chininhaltig | 14. koffeinhaltig |
| 15. Stärke | 16. Eiklar |
| 17. Sojaweiß | 18. Milcheiweiß |