



Speisekarte



Vorspeisen

Entenleberparfait

Pfefferkirschen / Schwarze Nüsse / Feldsalat / Brioche

9,50 €



Carpaccio Damwild

Cranberry / Radieschen / Parmesan / Wildkräuter

11,50 €



Ostseelachs „Blütenbeize“

Zweierlei Kohlrabi / Tomate / Paprika / Frisee

10,50 €

Suppen

Wildessenz

Markklößchen / Kräuter / Sherry

8,50 €



Zitronengras Kokosschaumsuppe

Garnele / Ingwer / Curry / Crunch

8,50 €



Petersilien Apfelschaumsuppe

Schweinebauch / Schwarte / Veloute

8,50 €



Usedomer Spargelwochen

Spargelsuppe

Spargel / Schnittlauch / Croutons

8,00 €



Ostseelachs „gebeizt“

Spargel / Creme fraiche / Wildkräuter / Tomate

11,00 €



Spargel „250 g Rohgewicht“

Kartoffel / Hollandaise / Kresse

13,50 €

—
dazu

Roher Schinken „Münsterland“

4,50 €



Honigschinken „Münsterland“

4,50 €



Ostseelachs „gebeizt“

6,50 €



Ostseelachs „gebraten“

7,50 €



Garnelen „Seawater“

8,50 €



Schnitzel „Kalb“

9,50 €



Entrecote „Färse“

10,50 €

Spargel „Parfait“

Melone / Chilli / Minze / Limette

9,00 €



Fisch

Gebratenes Zanderfilet

Kartoffel / Rote Beete / Wachtelei / Wildkräuter / Veloute

19,50 €



Ostseekabeljau „pochiert“

Fischkartoffeln / Marktgemüse / Hummerbutter

19,50 €



Gebratene Ostseescholle

Röstkartoffel / Zwiebel / Speck / Blattspinat / Zitrone

18,50 €



Im ganzen gebratener Ostseesteinbutt

Petersilienkartoffel / beurre blanc / Wildkräuter / Himbeer / Zitrone

24,50 €



Pasta

Gebratene Knoblauch-Garnelen

Tomate / Pinienkern / Vanille / Frühlingslauch / Parmesan

18,50 €



Gefüllte Kartoffelgnocchi

Bärlauch / Olive / Pinienkern / Lauchzwiebel

18,50 €

Fleisch

Medallion & Backe vom Milchkalb

Sellerie / Karotte / Spargel / Madeira / Crunch

21,50 €



Salzwiesenlamm

Cous-Cous / Ratatouille / Minze / Joghurt

20,50 €



Damwildrücken „Tramazzinimantel“

Kürbis / Kartoffel / Marktgemüse / Tomate / Portwein

22,50 €

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

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



Dessert

Schokoladenkugel

Mango / Karamel / Erde / Beeren / Minze

8,50 €



Haselnuss

Gewürzbiskuit / Meersalzganache / Amarettoeis

8,50 €



Champagnersüppchen

Waldmeister / Himbeer / Apfel / Tannenspitze

8,50 €



Französische Käsevariation

Feigensenf / Nüsse / Trauben / Crissini

11,50 €