

Suppen

Sommerliche **Erbsen-Honigmelonensuppe** mit Gemüse-Chips 6,50



Tagessuppe - Unser Service berät Sie gern! 5,20

Unsere Empfehlung

Zanderfilet - auf der Haut gebraten, Parmigiano-Katenschinkenrisotto, 24,00
marinierte Tomaten mit Frühlings-Lauch und Zitronengrassauce



Unsere Weinempfehlung für Sie:

Rivaner - Qualitätswein trocken 0,2 l 6,50
Weingut Albert Kallfelz, Mosel, fruchtiges Aroma, wenig Säure Flasche 0,75 l 23,00

Medaillons vom Kalbsrücken mit einem Tomaten-Aprikosen Chutney, 23,90
Wildkräutersalat mit Mango-Joghurt Dressing und Steakhouse Pommes



Unsere Weinempfehlung für Sie:

Weingut Heinrich Basten, Qualitätswein Rosé feinherb, Mosel 0,2 l 6,20
Rotling – frisch, beerig und sehr bekömmlich Flasche 0,75 l 21,00

Vegetarisch / Salat

Beilagensalat 5,80

Großer bunter Jahreszeitensalat 13,90
mit Himbeer-Balsamico-Vinaigrette und Krustenbrot



Tagliarini Nudeln 16,00
mit gerösteten Pilzen, confierten Tomaten, Zuckerschoten und Kräuterrahm



Vegan

Veganes Tomaten-Curry mit Kokosmilch, gebackener Falafel Bällchen, marinierten Zucchini Spaghetti und Gemüsechips **17,00**



Fisch

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art **16,40**

mit einer Sauce aus Crème fraîche, Apfelspalten, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu reichen wir Petersilien- oder Bratkartoffeln



Tipp: Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet **19,90**

mit einer feinen Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



dazu passt ganz fein unser

Weißer Burgunder, Weingut A. Schnabel, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken **0,2 l 6,30**

Flasche 0,75 l 22,00

Ostseescholle gebraten **22,00**

mit einem Jahreszeitensalat und Petersilien- oder Bratkartoffeln



Unser „Ostseegericht“ des Jahres 2021

„Neptuns Garten“ - gebackenes Rotbarschfilet mit Langustini **19,00**

an einer Orangen-Senf-Sauce, in Honig karamellisierten Urkarotten mit gerösteten Pinienkernen und einem Kartoffelstampf, dazu Meeresspargel



Fleisch

Gegrilltes Iberico-Schweine-Kotelett in würzigem Rub (Kräuter-Marinade), **21,90**

mit Chili-Limettenbutter, bunten Linsengemüse und einem Kartoffel-Rucola Salat



Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten, paniert und gebraten mit **22,80**

einem Dill-Gurkensalat und knusprigen Bratkartoffeln



Rumpsteak vom Black Angus Rind (200 g.) **25,90**

mit Röstzwiebel, Kräuterbutter und Markgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Steakhouse Pommes (gern bereiten wir auch Ihr Steak-Wunsch-Gewicht)



Leckerbissen

Pasta in Rucolapesto mit halbtrockneten Tomaten und Pinienkernen **14,00**
 dazu: in Knoblauchbutter gebratene Scampi 5,40 €
 Zarte Rinderstreifen 4,80 €
 Räucherlachs 3,80 €



Ofenkartoffel **12,90**
 mit Holsteiner-Räucherlachs, hausgemachtem Kräuterquark und Salatbukett



Grömitzer Schinken-Brotzeit **10,90**
 Holsteiner Katenschinken aus der Grömitzer Schinkenräucherei auf Krustenbrot
 mit Spiegelei, Gewürzgurke und Tomate



Land-Käse-Auswahl – aus dem heimischen Cismar **9,80**
 verschiedene Hart- und Weichkäse mit Mango Chutney, Butter und Krustenbrot



Dessert

Cremiges Feigen-Cashewnuss-Eis mit frischen, heimischen Erdbeeren und Schlagsahne **6,90**



Strandidylls Verführung: **hausgemachte Creme brûlée** **9,70**
 mit glasierten Apfelspalten und Walnüssen, dunklem Schokoladeneis
 und Himbeermark



Tagedessert - Unser Service berät Sie gern! **4,70**

Symbolerklärung der auszeichnungspflichtigen Allergene:

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie,
 Senf, Sesam, Lupine, Weichtiere, Schwefeldioxid und Sulfite

Durch erforderliche Arbeitsschritte kann eine Kontamination anderer Gerichte mit den o.g. Hauptallergenen nicht ausgeschlossen werden, auch wenn diese nicht gekennzeichnet sind.