

Suppen

Spargelcremesuppe mit Spargel­einlage und Mandelblättchen 6,80



Tagessuppe - Unser Service berät Sie gern! 5,20

Unsere Empfehlung

Frischer deutscher Stangenspargel 17,80

mit hausgemachter Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Heidekartoffeln
dazu auf Wunsch:

- Holsteiner Katenschinken, Kochschinken oder ein paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ je 6,10
- Lachsfilet vom Grill oder Medaillons vom Schweinefilet je 7,60



dazu passt ganz fein unsere Spargelwein-Empfehlung

Rivaner - Qualitätswein trocken 0,2 l 5,70

Weingut Albert Kallfelz, Mosel, fruchtiges Aroma, wenig Säure Flasche 0,75 l 21,00

Iberico Steak vom Grill mit einer Kräuter-Olivensauce, 19,80

Pastinaken Stampf, confierte Tomaten und Knoblauch dazu Macaire Kartoffeln



Dazu empfehlen wir:

Pinot Noir, Les Jamelles, trocken, Südfrankreich 0,2 l 6,40

Flasche **0,75 l 22,50**

Vegetarisch / Salat

Beilagensalat 5,60

Großer bunter Jahreszeitensalat 13,60

mit Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette und Krustenbrot



Tagliarini Nudeln 15,90

mit gerösteten Pilzen, confierten Tomaten, Zuckerschoten und Kräuterrahm



Vegan

Veganes Tomaten-Curry mit Kokosmilch, gebackener Falafel Bällchen, marinierten Zucchini Spaghetti und Gemüsechips **16,20**



Fisch

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art **15,80**

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



Tipp: Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet **19,50**

mit einer feinen Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



dazu passt ganz fein unser

Weißer Burgunder, Weingut Spiess, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken **0,2 l 5,70**
Flasche 0,75 l 21,00

Ostseescholle gebraten **20,50**

mit einem Jahreszeitensalat und Petersilien- oder Bratkartoffeln



Unser „Ostseegericht“ des Jahres 2020

„Exotische OstseeLiebe“ - **gebratener Fjordlachs mit Langustini** **17,00**

auf einem feinen Erbsen-Kartoffel-Mousseline, Dillschaum und Mango-Chili-Salat mit Frühlingszwiebeln dazu eine Korallenhippe



Fleisch

Paniertes Schweineschnitzel **16,90**

mit Spiegelei, einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



Gebratene Steaks vom Kalbsrücken mit einer fruchtigen, provenzalischer **22,90**

Tomatensauce mit Oliven, Kräutern und Pasta, dazu ein bunter Beilagensalat



Gebratenes Rumpsteak vom Black Angus Rind (ca. 200 g.) **24,90**

mit gerösteten Zwiebeln, frischem Gartengemüse, Kräuterbutter

dazu Bratkartoffeln oder Steakhouse-Pommes.

Dürfen es etwas mehr Gramm sein ?

Wir bereiten Ihre Wunschsteakgröße gern für Sie !



Leckerbissen

Pasta in Rucolapesto mit halbtrockneten Tomaten und Pinienkernen	13,90
dazu: in Knoblauchbutter gebratene Scampi	5,20 €
Zarte Rinderstreifen	4,60 €
Räucherlachs	3,70 €



Ofenkartoffel	10,80
mit Holsteiner-Räucherlachs, hausgemachtem Kräuterquark und Salatbukett	



Grömitzer Schinken-Brotzeit	10,80
Holsteiner Katenschinken aus der Grömitzer Schinkenräucherei auf Krustenbrot mit Spiegelei, Gewürzgurke und Tomate	



Land-Käse-Auswahl – aus dem heimischen Cismar	9,60
verschiedene Hart- und Weichkäse mit Mango Chutney, Butter und Krustenbrot	



Dessert

Erdbeer-Becher	6,90
mit frischen, heimischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne	



<i>Strandidylls Verführung: hausgemachte Creme brûlée</i>	9,70
mit glasierten Apfelspalten und Walnüssen, dunklem Schokoladeneis und Himbeermark	



Tagesdessert - Unser Service berät Sie gern!	4,60
---	-------------

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.