



Vorspeisen

Kartoffel-Lauchzwiebelsuppe mit gerösteten Pfifferlingen,
feinem Räucherspeck und frischen Gartenkräutern
8,00

„Forello Tonnato“, geräuchertes Forellenfilet, mit einer Thunfischsauce,
garniert mit Knusperkapern, Wildkräutersalat und Rosmarin-Brotchip
15,00

Jahreszeitensalat
6,00

Unsere Empfehlung

Auf der Haut gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt an einem Avocado-
Räucherlachstatar, Baby-Leafsalat mit Mangowürfeln und Kirschtomaten, dazu
ein ofenfrisches Kartoffel-Spinatgratin
26,00

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet an einer reduzierten Senfjus,
dazu gerösteten grünen Spargel, hausgemachtes Bruscetta und Dauphine
aus Kartoffel und Fenchel
26,00

Unsere Weinempfehlung für Sie:
Rivaner - Qualitätswein trocken, Weingut Albert Kallfelz, Mosel,
fruchtiges Aroma, wenig Säure
0,2l 6,90 oder Flasche 0,75l 23,00

Duroc Schweine-Lummer Steak mit Espresso-Chili-Kruste und
einer gegrillten Riesengarnele mit Tomaten-Salsa, ein Grünkern-Zucchini-Salat
mit Wassermelone und Fetakäse, dazu Crostinis und kandierten Pekannüssen
oder eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark
25,00

Unsere Weinempfehlung für Sie:
Spätburgunder Rosé aus dem Kaiserstuhl, Baden, Qualitätswein trocken,
ausgewogen und samtig im Geschmack mit schöner Frucht
0,2l 6,70 oder Flasche 0,75l 21,50



Fisch

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art
dazu reichen wir Petersilien- oder Bratkartoffeln
18,00

Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet
mit einer feinen Pommery-Senfauce, einem Jahreszeitensalat und
Petersilien- oder Bratkartoffeln
24,00

dazu passt ganz fein unser
Weißer Burgunder, Weingut A. Schnabel, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken
0,2l 6,70 oder Flasche 0,75l 22,00

Ostseescholle gebraten
mit einem Jahreszeitensalat und Petersilien- oder Bratkartoffeln
24,00

Gern kochen wir auf Vorbestellung auch nach Ihren Wünschen
Seezunge, Rinderfilet, Chateaubriand ...
Fragen Sie auch gern nach unseren Candlelight- oder Überraschungsmenüs.

Fleisch

Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten, paniert und gebraten mit einem
Dill-Gurkensalat und Bratkartoffeln
24,00

Medaillons vom Kalbsrücken mit einer weißen Pfeffersauce,
Paprika-Pfifferling-Gemüse, dazu Kartoffel-Rübchen-Stampf mit Minze
25,00

Rumpsteak vom Black Angus Rind
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Marktgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit
Kräuterquark oder Steakhouse Pommes (gern bereiten wir auch Ihr Steak-
Wunsch-Gewicht)
(200 g.) 29,00

Vegan

Veganes Tomaten-Curry mit Kokosmilch, hausgemachter gebackener
Falafel Bällchen, marinierten Zucchini Spaghetti und Gemüsechips
20,00



Vegetarisch / Salat

Große bunte Salatbowl mit Feta, Himbeer-Balsamico-Vinaigrette
und Krustenbrot
15,00

In Ziegenkäsesauce geschwenkte Tagliarini mit frischem Blattspinat, dazu
karamellierte Walnüsse, confierte Kirschtomaten und Radicchio
19,00

Leckerbissen

Caesar Salat, knackiger Römersalat mit krossen Croutons,
pikanten Dressing und Parmesan, dazu gegrillte Scampi
oder Saltimbocca vom Schweinerückensteak
21,00

Pasta in Paprika-Petersilien Pesto, marinierten Gemüse-Spaghetti
und gerösteten Cashewkerne 15,00
Dazu: in Knoblauchbutter gebratene Scampi 7,00
oder zarte Rinderstreifen 7,00 oder Räucherlachs 6,00

Ofenkartoffel
mit Holsteiner-Räucherlachs, hausgemachtem Kräuterquark und Salatbukett
15,00

Land-Käse-Auswahl – aus dem heimischen Cismar, verschiedene Hart- und
Weichkäse mit Mango Chutney, Butter und Krustenbrot
11,00

Dessert

Strandidylls Erdbeerbecher mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne
8,00

Hausgemachte Creme brûlée mit glasierten Apfelspalten und Walnüssen,
dunklem Schokoladeneis und Himbeermark
11,00

oder fragen Sie gern nach unserer Eiskarte