

## Suppen

**Cremesuppe von der Rauke** mit gerösteten Pfifferlingen und Apfel-Lachsspieß 8,40



**Tagessuppe** - Unser Service berät Sie gern! 5,20

## Unsere Empfehlung

**Filets vom Saibling, in Aroma-Öl gebraten** 23,90

an einem fruchtigen Apfel-Chilli-Chutney mit Kartoffel-Sellerierösti und einem marinierten Fenchelsalat



*Unsere Weinempfehlung für Sie:*

**Rivaner - Qualitätswein trocken** 0,2 l 5,80  
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



*Unsere Weinempfehlung für Sie:*

**Joseph Castan `Finesse´, Rosé, QGP, Südfrankreich** 0,2 l 5,70  
60% Syrah/40% Grenache - leicht und sehr erfrischend Flasche 0,75 l 19,00

## 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

**Holsteiner Matjesfilets** **15,80**

mit roten Zwiebeln, Avocado-Senf Dip, Salatbukett, dazu reichen wir geröstete Kartoffel Drillinge



**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 5,80**

**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



**Medaillons vom Kalbsrücken** mit Gremolata (ital. Kräuterzubereitung), geröstete **23,80**

Pfifferlingen, Urkarotten, Kartoffel Drillingen und einem Thunfisch Dip



**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

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



<b>Ofenkartoffel</b>	<b>10,80</b>
mit Holsteiner-Räucherlachs, hausgemachtem Kräuterquark und Salatbukett	



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



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



## Dessert

<b>Sorbet aus Pfirsichen mit Honig und Thymian</b>	<b>8,80</b>
mit frischen Himbeer-Mousse und Früchten aus dem Garten	



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



<b>Tagesdessert</b> - Unser Service berät Sie gern!	<b>4,60</b>
---	-------------

---

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.

**Gern kochen wir auf Vorbestellung auch nach Ihren Wünschen:**

**Seezunge, Rinderfilet, Chateaubriand ... als Einzelgericht oder als Menü. Fragen Sie auch gern nach unseren Candlelight- oder Überraschungsmenüs.**



## Offene Weine

	<u>Weiß</u>	0,2l
353	<b>Riesling</b> Weingut Carmen von Nell-Breuning, Ruwer Qualitätswein, feinherb, <b>Flasche (0,75 Ltr.) 21,50 €</b>	<b>5,90</b>
352	<b>Grauer Burgunder</b> Öko-Weingut Heinrich Gretzmeier, Baden Kabinett trocken, <b>Flasche (0,75 Ltr.) 19,00 €</b>	<b>5,80</b>
338	<b>Weißburgunder</b> Weingut Spiess, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken, <b>Flasche (0,75 Ltr.) 21,00 €</b>	<b>5,80</b>
314	<b>Rivaner</b> Weingut A. Kallfelz, Mosel, trocken, <b>Flasche (0,75 Ltr.) 21,00</b>	<b>5,80</b>
320	<b>Chardonnay</b> Alfons Schnabel, Rheinhessen, feinherb, <b>Flasche (0,75 Ltr.) 21,00</b>	<b>5,80</b>
316	<b>Grüner Veltliner</b> Laurenz V., Kamptal Österreich, trocken, <b>Flasche (0,75 Ltr.) 21,50</b>	<b>5,90</b>
355	<b>Pinot Grigio</b> Castel Firmian, Italien, trocken, <b>Flasche (0,75 Ltr.) 21,50</b>	<b>5,90</b>
 <u>Rosé</u>		
328	<b>Spätburgunder Rosé</b> Königschaffhauser Vulkanfelsen, Baden-Kaiserstuhl, Qualitätswein, trocken, <b>Flasche (0,75 Ltr.) 21,50</b>	<b>5,90</b>
327	<b>Syrah &amp; Grenache `Finesse´ Rosé</b> Joseph Castan, QGP, Südfrankreich, <b>Flasche (0,75 Ltr.) 19,00</b>	<b>5,70</b>
 <u>Rot</u>		
362	<b>Strandidyll Cuvée</b> – aus Spätburgunder, Cabernet und Regent Öko-Weingut H. Gretzmeier, Baden, <b>Flasche (0,75 Ltr.) 19,00</b>	<b>5,70</b>
359	<b>Spätburgunder Rotwein</b> Weingut Karl Karle, Baden, halbtrocken, <b>Flasche (0,75 Ltr.) 19,50</b>	<b>5,80</b>
360	<b>Merlot</b> Les Jamelles, Südfrankreich, trocken, <b>Flasche (0,75 Ltr.) 21,50</b>	<b>5,90</b>
361	<b>Pinot Noir</b> Les Jamelles, Südfrankreich, trocken, <b>Flasche (0,75 Ltr.) 22,50</b>	<b>6,50</b>

- Diese Weine enthalten Sulfite -

- Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte -