



Vorspeisen

Kalbskraftbrühe mit Steinpilzklößchen,
feinem Gemüse, Flädle und frischen Kräutern
9,80

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, frittierten Kapern
und Tomaten-Bruschetta mit Basilikum
13,90

Jahreszeitensalat
5,90

Unsere Empfehlung

Gebratenes Filet vom Saibling mit
Linsen-Gurken-Gemüse in Curryrahm, frischen
Nordseekrabben und pikanten Reiskroketten
31,50

Geschmorte Wirsing-Roulade vom heimischen Wild
mit einer Steinpilz-Balsamico-Sauce, karamellisierten Birnen
mit Haselnüssen und Kartoffelschnee mit Speck
28,50

Unsere Weinempfehlung für Sie:
Pinot Noir oder Syrah aus Südfrankreich, vom Weingut Les Jamelles, Pays d'Ôc,
ausgewogen und samtig im Geschmack mit schöner Frucht
0,2 l 7,30 oder Flasche 0,75 l 23,50

Sanft geschmorte Ochsenbacke in eigener Sauce
mit gegrilltem Wurzelgemüse und
hausgemachten Kräuter-Gnoccis
29,00

Unsere Weinempfehlung für Sie:
Rivaner - Qualitätswein trocken, Weingut Albert Kallfelz, Mosel,
fruchtiges Aroma, wenig Säure
0,2 l 7,30 oder Flasche 0,75 l 23,50

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



Fisch

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art
dazu reichen wir Petersilien- oder Bratkartoffeln
19,00

Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet
mit einer feinen Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat und
Petersilien- oder Bratkartoffeln
26,00

dazu passt ganz fein unser
Weißer Burgunder, Weingut A. Schnabel, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken
0,2 l 7,00 oder Flasche 0,75 l 22,00

Ostseescholle gebraten
mit einem Jahreszeitensalat und Petersilien- oder Bratkartoffeln
26,00

Unser Beitrag zu: „*Grömitz genießt – regional*“

Frisch gebratenes Filet vom Rotbarsch mit schleswig-holsteiner
Nordseekrabben, geschmorten Spitzkohl aus Dithmarschen und feinem
Erbsenpüree aus Holstein, dazu hausgemachtes Gurkenrelisch, garniert mit einer
leckeren Schalottencreme und angerichtet in einem Tomaten-Petersilien-Crepes.
26,00

Fleisch

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

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

Vegan

Vegane Pasta mit Blumenkohl-Walnuss-Bolognese, knusprigen
Süßkartoffelchips, leicht pikanten Erbsen und confierten Kirschtomaten
21,50



Vegetarisch / Salat

Große bunte Salatbowl mit Feta, Himbeer-Balsamico-Vinaigrette
und Krustenbrot
15,50

Leckerbissen

Caesar Salat, knackiger Römersalat mit krossen Croutons,
pikanten Dressing und Parmesan, dazu gegrillte Scampi
oder Hähnchenbrust oder Saltimbocca vom Iberico-Schweinerückensteak
21,50

Pasta in Paprika-Petersilien Pesto, marinierten Gemüse-Spaghetti
und gerösteten Cashewkerne 15,50
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 – verschiedene Hart- und Weichkäse mit Mango Chutney,
Butter und Krustenbrot
11,00

Dessert

Süßes aus der Strandidyll-Pâtisserie:
Schokoladenvariation von Mousse, Parfait und Brownie
mit Himbeerschaum
12,50

Hausgemachte Creme brûlée mit glasierten Apfelspalten und Walnüssen,
dunklem Schokoladeneis und Himbeermark
13,50

Oder fragen Sie gern nach unserer Eiskarte