



Vorspeisen

Rucola-Cremesuppe mit Nordseekrabben und Karottenstroh
7,20

Marinierte Riesengarnelen an einem leicht pikanten Papayatatar,
dazu eine Erbsen-Parmesancreme, Wildkräutersalat und Crostini
15,60

Tagessuppe - Unser Service berät Sie gern!
5,80

Jahreszeitensalat
5,90

Unsere Empfehlung

In Knoblauchbutter gebratenes Filet vom Schwarzer Heilbutt und marinierte
Gamba, Mojo-Verde und einem geschmorten Tomatenragout mit weißen
Bohnen, dazu Kräuterbaguette und Corallenhippe
24,20

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

Duroc Schweinelummer Steak mit Espresso-Chilli-Kruste und
einer gegrillten Riesengarnele mit Tomaten-Salsa, dazu Grünkern-Zucchini-Salat
mit Wassermelone und Fetakäse, Crostinis und kandierten Pekanüssen
24,50

Unsere Weinempfehlung für Sie:
Spätburgunder vom Ihringer Vulkanfels, Qualitätswein feinherb,
ausgewogen und samtig im Geschmack mit schöner Beerenfrucht
0,2 l 6,60 oder Flasche 0,75 l 21,00



Fisch

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art
dazu reichen wir Petersilien- oder Bratkartoffeln
17,60

Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet
mit einer feinen Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat und
Petersilien- oder Bratkartoffeln
23,50

dazu passt ganz fein unser
Weißer Burgunder, Weingut A. Schnabel, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken
0,2 l 6,50 oder Flasche 0,75 l 22,00

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

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet an einer reduzierten Senfjus,
dazu gerösteten grünen Spargel, hausgemachtes Bruschetta und Dauphine
aus Kartoffel und Fenchel
24,50

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 knusprig paniert und gebraten mit einem
Dill-Gurkensalat und Bratkartoffeln
23,50

Medaillons vom Kalbsrücken mit karamellisierten Apfel-Cicorée Gemüse,
gerösteten Pinienkernen und Tomaten-Risotto mit jungem Spinat
24,50

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



Vegetarisch / Salat

Große bunte Salatbowl mit Feta, Himbeer-Balsamico-Vinaigrette
und Krustenbrot 14,90

Tagliarini Nudeln
mit gerösteten Pilzen, confierten Tomaten, Zuckerschoten und Kräuterrahm
18,20

Vegan

Veganes Tomaten-Curry mit Kokosmilch, gebackener Falafel Bällchen,
marinierten Zucchini Spaghetti und Gemüsechips
19,50

Leckerbissen

Pasta in Rucolapesto mit halbgetrockneten Tomaten und Pinienkernen
14,80

dazu: in Knoblauchbutter gebratene Scampi	6,60
Zarte Rinderstreifen	6,20
Räucherlachs	5,00

Ofenkartoffel
mit Holsteiner-Räucherlachs, hausgemachtem Kräuterquark und Salatbukett
14,90

Land-Käse-Auswahl – aus dem heimischen Cismar
verschiedene Hart- und Weichkäse mit Mango Chutney, Butter und Krustenbrot
10,50

Dessert

Blaubeeren-Mascarpone Sorbet aus eigener Herstellung mit
Gin-Melone, Kokos und Minze
9,50

Strandidylls Verführung: hausgemachte Creme brûlée
mit glasierten Apfelspalten und Walnüssen, dunklem Schokoladeneis
und Himbeermark
10,50

Tagesdessert - Unser Service berät Sie gern! 5,20
oder fragen Sie gern nach unserer Eiskarte