

Vegan

Pikantes Grillgemüse **15,80**

mit Drillinge-Kartoffeln, Gurken-Kräuter-Dip aus Seidentofu und Pilzstrudel



Fisch

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art **15,70**

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



Tipp: Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet **18,50**

mit einer feinen Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat vom Buffet und Bratkartoffeln



dazu passt ganz fein unser

Weißburgunder „Frau Müller“, trocken, A. von Essen, Baden **0,2 l 5,60**

Flasche 0,75 l 19,50

Ostseescholle gebraten **19,00**

mit einem Jahreszeitensalat vom Buffet und Petersilien- oder Bratkartoffeln



Unser „Ostseegericht“ des Jahres 2019

„Ostseegrub – vive la France“ - **gebratenes Rotbarschfilet** **17,00**

auf mediterranem Tomaten Risotto, mit Mangopüree, einer im Knuspermantel gebackene Spalte von der Cantaloupe Melone und in Ingwerbutter geschmorter Pak Choi



Fleisch

Paniertes Schweineschnitzel **16,80**

mit Spiegelei, einem Jahreszeitensalat vom Buffet und Bratkartoffeln



In Rosmarinbutter gebratene Medaillons vom Schweinefilet **18,60**

auf lauwarmen Kartoffel-Radischensalat mit frischen Pfifferlingen und confierte Tomaten



Gebratenes Rumpsteak vom Black Angus Rind (ca. 200 g.) **23,90**

mit gerösteten Zwiebeln, frischem Gartengemüse, Kräuterbutter

dazu Bratkartoffeln oder Steakhouse-Pommes.

Dürfen es etwas mehr Gramm sein ?

Wir bereiten Ihre Wunschsteakgröße gern für Sie !

