



## Vorspeisen

Debreziner Krautsuppe mit Croutons  
und frischen Kräutern  
7,80

Marinierte Riesengarnelen an einem leicht pikanten Papayatatar,  
dazu eine Erbsen-Parmesancreme, Wildkräutersalat und Crostini  
15,50

Tagessuppe - Unser Service berät Sie gern!  
5,80

Jahreszeitensalat  
5,90

## Unsere Empfehlung

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Rahmwirsing, dazu karamellisierten  
Speckapfel, kleine Ofentomaten und Petersilienkartoffeln  
25,50

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

Zart geschmortes Rehragout aus heimischen Wäldern in einer  
Preiselbeer-Steinpilzsauce, Quitten-Balsamico-Rotkohl und gebackene  
Kartoffelkroketten  
24,80

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



## **Fisch**

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art  
dazu reichen wir Petersilien- oder Bratkartoffeln  
17,50

„*Ostseegericht - Neptuns Garten*“, gebackenes Rotbarschfilet mit Langustini  
an einer Orangen-Senf-Sauce, in Honig karamellisierten Urkarotten mit  
gerösteten Pinienkernen und einem Kartoffelstampf, dazu Meeresspargel  
19,00

Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet  
mit einem Jahreszeitensalat und Petersilien- oder Bratkartoffeln  
23,00

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  
23,50

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

## **Fleisch**

Holsteiner Grünkohlteller  
mit einer gebratenen Scheibe Kasseler, Kohlwurst und leckeren Bratkartoffeln  
19,00

Gegrilltes Iberico-Schweine-Kotelett  
Portwein-Schalotten Sauce mit Salbei und gerösteten Kartoffel-Drillingen mit  
Fenchel und Tomate  
23,00

Schnitzel aus dem Kalbsrücken  
paniert und gebraten mit einem Dill-Gurkensalat und knusprigen Bratkartoffeln  
23,50

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.) 28,50



### **Vegetarisch / Salat**

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

Tagliarini Nudeln  
mit gerösteten Pilzen, confierten Tomaten, Zuckerschoten und Kräuterrahm  
18,00

### **Vegan**

Veganes Tomaten-Curry mit Kokosmilch, gebackener Falafel Bällchen,  
marinierten Zucchini Spaghetti und Gemüsechips  
19,00

### **Leckerbissen**

Pasta in Rucolapesto mit halbgetrockneten Tomaten und Pinienkernen  
14,80

dazu: in Knoblauchbutter gebratene Scampi	6,60
Zarte Rinderstreifen	5,80
Räucherlachs	4,50

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**

Schokoladenküchlein aus eigener Herstellung  
mit gesalzenem Karamell-Mandel-Eis und Mango-Sauce  
9,80

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