

Vegan

Pikantes Grillgemüse 15,60

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



Fisch

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art 15,50

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



Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander 20,90

mit einem Kartoffel-Pfifferling-Ragout, geröstetem Speck, frittiertem Rucola und glacierten Kirschtomaten



Ostseescholle gebraten 18,90

mit einem Jahreszeitensalat und Petersilien- oder Bratkartoffeln



Neu: Unser Ostseegericht des Jahres 2018

„OstseeLiebe“ - Rotbarschfilet in Honig-Salbeibutter mit Walnüssen 16,00

gebraten, dazu eine Zitronengras-Schalotten-Soße, buntem Gemüsebündchen und Topinambur-Stampf mit Speck



Fleisch

Pasta in Rucolapesto mit halbtrockneten Tomaten und Pinienkernen 13,60

Extras: Zarte Rinderstreifen 4,50 €
Räucherlachs 3,50 €
Büffel-Mozzarella 2,50 €



Paniertes Schweineschnitzel 16,60

mit Spiegelei, einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



Gebratenes Rumpsteak vom Black Angus Rind (ca. 200 g.) 22,50

mit gerösteten Zwiebeln, frischem Gartengemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln.

Dürfen es etwas mehr Gramm sein ?

Wir bereiten Ihre Wunschsteakgröße gern für Sie !

