

Leckerbissen

Tipp: Medallions vom Kalbsrücken **19,50**

in einer fruchtigen Tomatensauce mit Oliven und Kräutern und Pasta dazu ein bunter Salat mit Mozzarella



Dazu empfehlen wir :

Riesling – feinherb, Qualitätswein, Mosel **0,2 l 5,60**

Weingut Carmen von Nell-Breuning Flasche **0,75 l 20,50**

Ofenkartoffel **10,60**

mit Räucherlachs, Kräuterquark und Salatbukett



Grömitzer Schinken-Brotzeit **10,50**

Holsteiner Katenschinken aus der Grömitzer Schinkenräucherei auf Krustenbrot mit Spiegelei, Gewürzgurke und Tomate



Land-Käse-Auswahl – aus dem heimischen Cismar **9,50**

verschiedene Hart- und Weichkäse mit Mango Chutney, Butter und Krustenbrot



Dessert

Strandidylls Verführung: hausgemachte Creme brûlée **9,50**

mit glasierten Apfelspalten und Walnüssen, dunklem Mövenpick-Schokoladeneis und Himbeermark



Frische Erdbeeren mit Eis **6,80**

Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne



Tagesdessert - Unser Service berät Sie gern! **4,30**

Symbolerklärung der auszeichnungspflichtigen Allergene:



Durch erforderliche Arbeitsschritte kann eine Kontamination anderer Gerichte mit den o.g. Hauptallergenen nicht ausgeschlossen werden, auch wenn diese nicht gekennzeichnet sind.