

## Vorspeisen

Euro

### **Lieblingsvorspeise**

*kleines Risotto mit Pfifferlingen  
mit zart geräucherter Forelle  
Creme fraiche, Forellen Kaviar  
und Brotchip*

14 ,-

### **kleiner Sommersalat**

*mit frischer Wassermelone und Garnele  
Serrano Schinken,  
gezupfter Blattsalat  
und gehobelter Parmesan*

14 ,-

### **karamellierter Ziegenkäse**

*Mit kleinem Salat, eingelegtem Kürbis  
Und gebrannten Kernen*

10 ,-

### **kleiner Blattsalat**

*mit Himbeer- Balsamico Vinaigrette , Kürbiskernöl  
und gebrannten Kernen*

6 ,-

## Suppen

### **Lieblingssuppe**

*Gazpacho (erfrischende mediterrane Gemüsesuppe)  
zusätzlich mit gebratener Garnele und Mango*

8 ,-

12 ,-

### **Usedomer Fischrahmsuppe**

*Mit frischem Gemüse und Dill*

8 ,-

# Fisch

Euro

*gebratenes Dorschfilet mit Serrano Schinken  
auf frischem glasiertem Gemüse  
und Risotto mit Safran und Pfifferlingen* 20 ,-

*Lieblings Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Blattspinat,  
frischen Bandnudeln (Tagliolini),  
Tomatensugo und gehobeltem Parmesan* 20 ,-

*Fischplatte Kaisers Eck (Zander, Dorsch, Scholle)  
3 kleine gebratene Fischfilets  
mit Kartoffel - Kräuter Püree  
und frischem glasierten Gemüse* 20 ,-

## Liebe Allergiker

Da wir eine frische Küche haben und auch mal nach Lust und Laune Rezepte verändern, können in unseren Speisen Allergene enthalten sein. Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben sprechen Sie uns an wir finden eine Lösung.  
(z.Bsp.: Gluten, Eier, Nüsse, Sellerie, Laktose usw.)

# Fleisch

Euro

## *Schnitzel ???*

*ausgebackener Landschweinrücken in Weißbrot Panade  
auf gefüllten Kartoffelgnocchi ( Tomate ,Mozarella )  
Kohlrabi, Erbse  
und weißer Tomaten blanc*

20 ,-

*medium gebratenes Black Angus Rindrückensteak  
Mit Kräuterbutter  
Speckbohnen  
Und Kartoffel-Kräuter Püree  
oder Pommes frites*

24 ,-

# Vegetarisch

*frische Tortelloni mit Pfifferlingen und Provolone Käse  
auf Kohlrabi und Erbsen  
gebratenen Pfifferlingen, Tomatenfilets, Pinienkerne,  
gehobeltem Parmesan  
und Tomatensugo*

20 ,-

## Zur süßen Verführung

Euro

### **-Küchenchefs Liebling-**

Erdbeerparfait , Mohnkuchen

Passionsfrucht Panna Cotta , Rhabarberpüree

Und Kürbiskernkrokant

11 ,-

### **brüllende Orange ;)**

Orangen - Creme Brûlée

mit Beerenragout und Passionsfrucht Sorbet

9 ,-

### **volle Kanne Schokolade**

Schokokuchen, Schokoladen-Mousse, Schokoldeneis

und Beerenragout

10 ,-

**Kugel Vanille oder Schokoeis 2,- ; Kugel Passionsfruchtsorbet 2,5 ,-**

**kleine Beilage Rhabarberpüree oder Beerenragout 3 ,-**

**Krokant 1 ,-**

### **Kaffee**

Espresso(mit Muscovado Zucker )

2,90

Kaffee Crème

2,90

Cappuccino

3,50

Milchkaffee

3,90

### **Brände & Liköre von Schloss Zinzow und Marder aus dem Schwarzwald**

**Neu** :Bester deutscher Single Malt Brennerei Marder 4cl 12,00

Brände von A Apfel - Z wie Zitrone 2 cl 4,00

**Neu** : Haselnuss und Kaffeebrand und Gin (Bren·Marder) 2cl 4,50

Liköre Sanddorn und Quittenlikör, Kirsch usw. 2 cl 3,50

*ca 60 verschiedene Spirituosen stehen zur Auswahl*

*darunter 11 Whisky, 6 Rumsorten, 6 Ginsorten*

*Fragen Sie nach unseren Tagesempfehlungen oder suchen sich Ihren*

*Favoriten direkt am Tresen aus*