

Vorspeisen

Euro

Lieblingsvorspeise

Risotto mit Limette, Dill und Krustentier Aromen,
gebeizter Lachs, gebratene Garnele

Crème fraîche, Forellen Kaviar und Brotchip 14,-

risotto with crustacean flavors, shrimp, salmon, trout caviar

kleine Festtags-Vorspeise

geschmorte und gebackene Pralinen

von der Gans auf Kartoffel-Kürbis Püree

eingelegtem Kürbis und roter Zwiebelmarmelade 14,-

*baked goose praline, mashed potatoes with pumpkin,
red onion marmalade and pickled pumpkin*

karamellierter Ziegenkäse

in leicht gelierten Himbeerfond, eingelegtem Kürbis,

gebrannten Kernen und Nüssen dazu etwas Salat 12,-

*raspberry jelly, caramelized goat cheese, pickled pumpkin, roasted nuts,
salad*

kleiner Blattsalat

mit Himbeer- Balsamico Vinaigrette, Kürbiskernöl

und gebrannten Kernen 7,-

small salad, raspberry sauce, pumpkin oil, roasted pumpkin seeds

Suppen

Lieblingssuppe

Hokkaido Kürbissüppchen mit Kernöl und Kernen 8,-

zusätzlich mit gebratener Jacobsmuschel und Mango 13,-

pumpkin soup with or without mango and scallop

Usedomer Fischrahmsuppe

Mit frischem Gemüse und Dill 8,-

Usedomer fish soup with vegetables and dill

Fisch

Euro

gebratenes Dorschfilet mit Serrano Schinken

Orangenfenchel

und Risotto mit Krustentier Aromen, Dill und Limette 20 ,-

roasted cod, serrano ham, fennel and risotto with crustacean flavors

Lieblings Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit glasiertem Gemüse,

Sepianudeln (Tagliolini),

Safransauce und gehobeltem Parmesan

20 ,-

fried pike-perch filet, delicious vegetables, sepia noodles

saffron sauce and planed parmesan

Fischplatte Kaisers Eck (Zander, Dorsch, Scholle)

3 kleine gebratene Fischfilets

auf Kartoffel- Sellerie Püree

und frischem glasierten Gemüse

20 ,-

3 small fish fillet, mashed potatoes, with celery, delicious vegetables

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.)

Fischallergiker können wir durch die Beschaffenheit unser Küche nicht bewirten oder nur

auf eigene Verantwortung

Fleisch

Euro

Barbarie Entenbrust in Rosmarin rosa gebraten
mit glasiertem Rosenkohl, Preiselbeeren,
Esskastanien, Bratenjus
und Kartoffel - Sellerie Püree 24 ,-
*duck breast fried in rosemary, brussels sprouts,
chestnuts , mashed potatoes with celery*

medium gebratenes Black Angus Rindrückensteak
mit roter Zwiebelmarmelade
Speckbohnen, Pastinake
und Kartoffel-Kürbis Gnocchi 24 ,-
*beef steak „black angus“
red onion marmalade, green beans with bacon and parsnip,
mashed potatoes with celery*

Vegetarisch

frische Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta gefüllt
auf Orangen- Fenchel, Kürbis, gerösteten Nüssen,
Parmesan
und Safransauce 20 ,-
*ravioli with porcini mushrooms and riccota, fennel with
orange, pumkin , nuts, parmesan, saffron sauce*

Zur süßen Verführung

Euro

-Küchenchefs Liebling-

Himbeerparfait , Mohnkuchen,weißes Schokoladen- Blaubeer- Mousse ,
Beerenragout

Und Kürbiskernkrokant 12 ,-

*raspberry ice, poppy cake, foam from white chocolate and blueberry,
berries,brITTLE*

brüllende Orange ;)

Orangen - Creme Brûlée

mit Beerenragout und Passionsfrucht Sorbet 9 ,-

orange creme brûlée , berries, passionfruit ice

Schokoladentraum

Schokoküchlein, Schokoladen-Zimt Mousse ,

Schokoldeneis mit Eierlikör und mariniertes Ananas 12 ,-

chocolate cake, chocolate mousse with cinnamon, chocolate ice, egg liqueur, pineapple

Kugel Vanille oder Schokoeis 2€ ; Kugel Passionsfruchtsorbet 2,5€

kleine Beilage eingelegte Ananas oder Beerenragout 3,5€

Krokant 1€, Schoko Mousse Kugel 5€, Parfait 3,5€, Küchlein 5€

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