

## Vorspeisen oder Zwischengang

Euro

### **Lieblingsvorspeise**

Tranchen vom Lammrücken(lauwarm) auf mediterranem  
Gemüsesalat, Oliven, Garnele und Gazpacho 17 ,-

### **Zanderbäckchen kurz gebraten**

auf kleinem Risotto, Pesto, Pfifferlingen  
und mariniertes Blatt Petersilie 18 ,-

### **Usedoms Liebling**

gebeizter Lachs , Sushireis und Ingwer, marinierte  
Gurke , Tomatenkompott und Eis 17 ,-

### **karamellierter Ziegenkäse**

mit leicht geliertes Passionsfrucht, Kirschtomaten,  
gebrannten Kernen und Nüssen dazu etwas Salat 13 ,-

### **kleiner Blattsalat**

mit Himbeer- Balsamico Vinaigrette , Kürbiskernöl  
und gebrannten Kernen 8 ,-

## Suppen

### **Lieblingssuppe**

Süppchen von Kohlrabi, Erbse und etwas Minze  
mit seiner Einlage und Pfifferlingen 10 ,-  
zusätzlich mit gebratener Jacobsmuschel und Mango 15 ,-

### **Usedomer Fischrahmsuppe**

Mit frischem Gemüse und Dill 9 ,-

# Fisch

Euro

**gebratenes Dorschfilet mit Serrano Schinken**  
Kohlrabie, Erbse, Fenchel,  
sautierten Pfifferlingen  
und gefüllte Kartoffelgnocchi 25 ,-

**Zanderfilet auf der Haut gebraten**  
mit Blattspinat,  
Tagliolini (frische Nudeln),  
leckerem Tomatensugo und Parmesan 23 ,-

**Fischplatte „Kaisers Eck“** (3 kleine Fischfilets Zander, Lachs, Dorsch)  
mit frischem Gemüse  
Kartoffel-Senf Püree  
und Tomatenblanc 24 ,-

*Aufgrund der Corona Bestimmungen müssen wir, ob wir wollen oder nicht die Preise leider nach oben korrigieren 1-2€. Die begrenzte Gästeanzahl zwingt uns dazu, sobald die Auflagen sich normalisieren können wir unsere Preise auch wieder nach unten korrigieren.*

## 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

*gebratene Filet-Medaillons vom Duroc Schwein  
mit sautierten Pfifferlingen  
Kohlrabi, Erbsen, Fenchel  
und gefüllte Gnocchi* 25 ,-

*medium gebratenes Black Angus Rindrückensteak  
mit confirten Tomaten, Parmesanchip,  
Blattspinat  
und Kartoffel - Senfpüree* 26 ,-

## Vegetarisch

*frische Ravioli mit Pfifferlingen gefüllt  
auf Blattspinat, gebratenen Pfifferlingen  
Kirschtomaten und gerösteten Nüssen* 24 ,-

## Zur süßen Verführung

Euro

### **-Küchenchefs Liebling-**

Himbeerparfait , Mohnkuchen, weißes Schokoladen- Erdbeer- Mousse,  
eingelegte Stachelbeere, Kürbiskernkrokant 13,-

### **brüllende Creme**

Creme Brûlée mit Tonkabohne  
Beerenragout und Passionsfruchtsorbet 10,-

### **Schokoladentraum**

Schokoküchlein, Schokoladen-Eierlikör Mousse  
Schokoldeneis, Hafercrunch und Beerenragout 13,-

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

**kleine Beilage Stachelbeeren oder Beerenragout 4,5 €**

**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

### **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*