

Vorspeisen oder Zwischengang

Euro

Lieblingsvorspeise

Tranchen vom Lammrücken auf Kartoffel-Kürbis

Püree, Oliven, Garnele, Petersilienpesto 18 ,-

Zanderbäckchen kurz gebraten

auf kleinem Rote Bete Risotto, Pesto

und confierter Tomate 18 ,-

Usedoms Liebling

Labskaus auf unsere Art!! Rote Bete, Kartoffel,

Matjes, Ei, Kürbis und Gewürzgurke 15,-

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

Kürbiscremesüppchen mit einem Hauch Karibik 10 ,-

zusätzlich mit gebratener Jacobsmuschel und Mango 15 ,-

Usedomer Fischrahmsuppe

Mit frischem Gemüse und Dill 9 ,-

Fisch

Euro

gebratenes Dorschfilet mit Serrano Schinken

Kohlrabie, Fenchel,

Rote Bete Risotto

24 ,-

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Birnen-Bohne -Speck,

und Steinpilzravioli

und leichtem Meerrettich Sößchen

25 ,-

Fischplatte „Kaisers Eck“ (3 kleine Fischfilets Zander, Lachs, Dorsch)

mit frischem Gemüse

Kartoffel-Kürbis 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 unter 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 vom Duroc Schwein
mit Meerrettichhaube und Birne gratiniert
Kohlrabi-Fenchel Gemüse
und Kartoffelgnocchi* 25 ,-

*medium gebratenes Black Angus Rindrückensteak
mit confirter Tomate, Parmesanchip,
zweierlei Bohne und Kartoffel-Kürbis Püree* 26 ,-

Vegetarisch

*frische Ravioli mit Steinpilzen gefüllt
mit gebratenem Blumenkohl, Blumenkohlpüree
Kirschtomaten, leichter Meerrettichsauce
und gerösteten Nüssen* 24 ,-

Zur süßen Verführung

Euro

-Küchenchefs Liebling-

Himbeerparfait , Mandelküchlein, weißes Schokoladen-Cassis Mousse,
eingelegte Brombeeren, Kürbiskernkrokant 13 ,-

brüllende Creme

Creme Brûlée mit Tonkabohne
Beerenragout und Passionsfruchtsorbet 10 ,-

Schokoladentraum

Schokoküchlein, Schokoladen-Eierlikör Mousse
Schokoladeneis, Hafercrunch und eingelegte Rotweinpflaumen 13,-

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

kleine Beilage Rotweinpflaumen oder Beerenragout 4,5 €

Krokant 1€, Schoko Mousse Kugel 5€, Parfait 4€, 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*