

Vorspeisen oder Zwischengang

Euro

Lieblingsvorspeise

kleine Sülze von Zander mit Gurke, marinierte

Pfifferlinge ,Tomate und Gurkenespuma

18 ,-

mediterrane Versuchung

Tranchen vom Lammrücken(lauwarm) auf mediterranem

Gemüsesalat, Oliven, Büffelmozzarella und Gazpacho

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

Gazpacho „gekühlte mediterrane Gemüsesuppe“

10 ,-

zusätzlich mit gebratener Garnele und Gemüse

15 ,-

Usedomer Fischrahmsuppe

Mit frischem Gemüse und Dill

9 ,-

Fisch

Euro

*gebratenes Dorschfilet mit Serrano Schinken
auf Risotto, mit Orangen-Fenchel-Gemüse,
confierten Tomaten
und gebratenen Pfifferlingen* 25,-

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
Ratatouille Gemüse,
Tagliolini (frische Nudeln),
leckerem Tomatensugo und Parmesan* 25 ,-

*Fischplatte „Kaisers Eck“ (3 kleine Fischfilets Zander, Lachs, Dorsch)
mit frischem Gemüse
Kartoffel-Petersilienpüree
und Tomatenblanc* 25 ,-

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

*saftiges Filet vom Landschwein in „Panko“ paniert und ausgebacken
mit gebratenem Blumenkohl
Kartoffel- Petersilienpüree
und Pfifferlings Rahmsoße*

25 ,-

*medium gebratenes Black Angus Rindrückensteak
mit confierter Tomate, Parmesanchip,
Ratatouille Gemüse, roter Zwiebel
und Kartoffelgnocchi*

28 ,-

Vegetarisch

*frische Ravioli mit Pfifferlingen gefüllt
mit Fenchel, Kohlrabi und Pfifferlingen
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan*

25 ,-

Zur süßen Verführung

Euro

-Küchenchefs Liebling-

Grießflammerie , Mohnküchlein, Erdbeersorbet,
eingelegte Stachelbeeren, Kürbiskernkrokant 13,-

brüllende Creme

Creme Brûlée mit Tonkabohne
Geschmorte Aprikosen und Vanilleeis 10,-

Schokoladentraum „black & white“

Schokoküchlein, weißes Schokoladenmousse, Passionsfruchtsorbet
Eingelegte Brombeeren, Hafercrunch und Sanddorn 13,-

Kugel Vanille oder Schokoeis 2,5€ ; Kugel Passionsfruchtsorbet 3€

kleine Beilage Stachelbeeren, Brombeeren oder Aprikose 5 €

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

Kaffee

Espresso(mit Muscovado Zucker) 3,5

Kaffee Crème 3,5

Cappuccino 4

Brände & Liköre von Schloss Zinzow und Marder aus dem Schwarzwald

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

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

Neu : Haselnuss und Gin (Bren·Marder) 2 cl 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 Gin Sorten

*Fragen Sie nach unseren Tagesempfehlungen oder suchen sich Ihren Favoriten direkt am
Tresen aus*