

## Vorspeisen oder Zwischengang

Euro

### *Lieblingsvorspeise*

*Königsberger Klops von Zander und Dorsch  
auf Kartoffel-Kürbispüree und Roter Bete*

18 ,-

### *Meeresfrüchte und Kürbis*

*dreierlei Kürbis (gebraten, eingelegt und Soße)  
mit Pulpo, Scampi und Jakobsmuschel*

22 ,-

### *Usedoms Liebling*

*Labskaus auf unsere Art!! Rote Bete, Kartoffel,  
Matjes, Ei, Kürbis und Gewürzgurke*

15,-

### *karamellisierter Ziegenkäse*

*mit leicht geliertes Passionsfrucht, eingelegter Kürbis,  
gebrannten Kernen und Nüssen dazu etwas Salat*

13 ,-

### *kleiner Blattsalat*

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

8 ,-

## Suppen

### *Lieblingssuppe*

*Süppchen vom Hokkaido Kürbis mit Kernöl und Croutons* 10 ,-  
*zusätzlich mit gebratener Garnele und Mango* 15 ,-

### *Usedomer Fischrahmsuppe*

*mit frischem Gemüse und Dill*

9 ,-

# Fisch

Euro

gebratenes Dorschfilet mit Serrano Schinken  
auf Meerrettich-Rote Bete-Risotto und Blattspinat 25,-

Szegediner Gulasch vom Zander  
gebratenes Zanderfilet,  
geschmortes Sauerkraut, Sauerrahm  
Kartoffelgnocchi und veganer Gulaschfond 25 ,-

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

25 ,-

*medium gebratenes Black Angus Rindrückensteak  
Speckbohnen, Parmesanchip,  
Steinpilzpüree  
und Kartoffelgratin*

30 ,-

# Vegetarisch

*frische Ravioli mit Steinpilzen gefüllt  
mit gebratenem Blumenkohl, Steinpilzpüree  
roter Zwiebel und Kürbis*

25 ,-

## Zur süßen Verführung

Euro

### *-Küchenchefs Liebling-*

Mohnküchlein, weißes Schokoladenmousse,  
Aprikosen, Brombeeren, Kürbiskern Parfait und Kürbiskernkrokant 13,-

### *brüllende Creme*

Creme Brûlée mit Tonkabohne  
geschmorte Aprikosen und Vanilleeis 10,-

### *Birne „Helene“ modern*

Schokoküchlein, Schokoladenmousse, glasierte Birne  
Vanilleeis, karamellisierte Mandeln 13,-

*Kugel Vanille oder Schokoeis 2,5€ ; Kugel Sorbet 3,5€*

*kleine Beilage Birne, Brombeeren oder Aprikose 5 €*

*Krokant 1€, Schoko Mousse Kugel 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*