

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 ,-

Vitello Tonnato mal anders

*rosa Kalbsrücken Scheiben, Thunfisch Tatar,
warmer Schnittlauchfond, Rote Bete und Kartoffel*

22 ,-

karamellisierter Ziegenkäse

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

13 ,-

Suppen

Lieblingssuppe

*Aufgeschäumte Suppe von der Schwarzwurzel
mit seiner Einlage 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,-

Zander auf der Haut gebraten
Mit Schwarzwurzel, Schwarzwurzelrahm
Blattpetersilie, Pinienkerne
Und Kartoffelgnocchi 28 ,-

Fischplatte „Kaisers Eck“ (3 kleine Fischfilets Zander, Lachs, Dorsch)
mit frischem Gemüse
Kartoffel-Kürbispüree
und Tomatenblanc 27 ,-

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

*Entenbrust rosa gebraten
mit Schwarzwurzel, Paksoi, rote Zwiebel Marmelade
geröstete Mandel und Kartoffelgnocchi* 28 ,-

*medium gebratenes Black Angus Rindrückensteak
Speckbohnen, Parmesanchip,
Steinpilz Duxelles
und Kartoffel- Kürbispüree* 30 ,-

Vegetarisch

*frische Ravioli mit Steinpilzen gefüllt
mit gebratenem Blumenkohl, Steinpilzpüree
roter Zwiebel und Kürbis* 25 ,-

Zur süßen Verführung

Euro

-Küchenchefs Liebling-

Vanillekipferl, Kokosparfait, karamellisierte Ananas,
Schokoladenmousse, Krokant

13,-

brüllende Creme

Creme Brûlée mit Tonkabohne
Zwetschge 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, Ananas, Zwetschge 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*