

## Vorspeisen oder Zwischengang

Euro

### *Lieblingsvorspeise*

*Kleine Fischboulette von Dorsch und Zander  
auf Kartoffel- Gurken Salat*

18 ,-

### *Meeresfrüchte und Spargel*

*Kleine Spargelsülze mit Meeresfrüchtesalat  
Avocado und Gazpachofond*

24 ,-

### *Filet von der Seezunge*

*Mit Erbsenpüree , Krustentiersoße,  
Tomate und Fenchel*

24 ,-

### *karamellierter Ziegenkäse*

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

14 ,-

## Suppen

### *Lieblingssuppe*

*Aufgeschäumte Suppe vom Spargel  
mit seiner Einlage und Croutons  
zusätzlich mit mariniertem Kalb*

10 ,-

15 ,-

### *Usedomer Fischrahmsuppe*

*mit frischem Gemüse und Dill*

10 ,-

# Fisch

Euro

*gebratenes Dorschfilet mit Serrano Schinken*

*mediterranes Gemüse, Pasta,*

*Tomatensugo und Grana Padano*

26,-

*Zander auf der Haut gebraten*

*Spargel Risotto, Erbsen, Pinienkerne*

*Und Kohlrabi*

30 ,-

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

*mit frischem Gemüse*

*Kartoffel-Bärlauch Püree*

*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

*Schnitzel vom Landschwein mit Panko,  
150g Stangenspargel,  
Kartoffel- Bärlauch Püree  
Und kleinem Salat*

30 ,-

*medium gebratenes Black Angus Rindrückensteak  
mediterranem Gemüse, Kräuterhaube  
Kartoffelgnocchi  
und Tomatensugo*

30 ,-

# Vegetarisch

*frische Ravioli mit Steinpilzen gefüllt  
auf Blattspinat, Spargelfond  
roter Zwiebel und Grana Padano*

25 ,-

## Zur süßen Verführung

Euro

### **-Küchenchefs Liebling-**

Schokokuchen, Schokoladeneis, Schokoladenmousse,  
eingelegte Brombeeren, Trüffel Praline, Krokant

14,-

### **brüllende Creme**

Creme Brûlée mit Tonkabohne

Eingelegte Kirschen und Vanilleeis

10,-

### **Rhabarber und Erdbeere**

Mohnküchlein, Rhabarberragout, Lemon Curd

Erdbeersorbet, gebrannte Mandeln und Meringue

15,-

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

kleine Beilage Kirschen 5 €

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

### Kaffee

Espresso(mit Muscovado Zucker )

4,-

Doppelter Espresso

6,-

Kaffee Crème

4,-

Cappuccino

5,-

### 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*