

Vorspeisen oder Zwischengang

Euro

Lieblingsvorspeise

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

18 ,-

Meeresfrüchte „mediterran“

*Kleine mediterrane Sülze mit Meeresfrüchtesalat
Oliven und Büffelmozzarella*

24 ,-

Kleiner Salat „deluxe“

*Tomate, Melone, Büffelmozzarella und Olive
Gezupfter Blattsalat, Pinienkerne und Brotchips*

19 ,-

karamellisierter Ziegenkäse

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

14 ,-

Suppen

Lieblingssuppe

*Aufgeschäumte Suppe von der Erbse
mit seiner Einlage und Croutons*

10 ,-

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

Gebratene „la Ratte Kartoffeln“, Kohlrabi – Erbsengemüse,

Pesto, Steinpilzduxelles,

Radieschen und Tomatenblanc

30 ,-

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

mit frischem Gemüse

Kartoffel- Kräuter 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,
geratenem Blumenkohl und Steinpilzduxelle,
Kartoffel- Kräuter Püree, Tomatenblanc
Und kleinem Salat*

30 ,-

*medium gebratenes Black Angus Rindrückensteak
mediterranem Gemüse, Kräuterhaube
gebratene „la Ratte“ Kartoffeln
und Tomatensugo*

30 ,-

Vegetarisch

*frische Ravioli mit Steinpilzen gefüllt
mit gebratenem Blumenkohl, Pesto, Kirschtomaten
und Radieschen*

25 ,-

Zur süßen Verführung

Euro

-Küchenchefs Liebling-

Schokokuchen, Schokoladeneis, Schokoladenmousse,
eingelegte Brombeeren, gehobelte Trüffel Praline, Krokant 14,-

brüllende Creme

Creme Brûlée mit Tonkabohne
Eingelegte Beerenragout 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 Beerenragout 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