

## Vorspeisen oder Zwischengang

Euro

### *Lieblingsvorspeise*

*Königsberger Klops von Dorsch und Zander*

*Kartoffel- Rote Bete Ragout, Meerrettichsauce*

18 ,-

### *Thunfisch und Kürbis*

*Allerlei vom Kürbis mit halb gebratenem Thunfisch,*

*Garnele, Apfel und Radieschen*

24 ,-

### *Kleiner Salat „deluxe“*

*Tomate, gebratene Waldpilze, Büffelmozzarella und Olive*

*Gezupfter Blattsalat, Pinienkerne und Brotchips*

19 ,-

### *Karamellierter Ziegenkäse*

*Mit leicht geliertes Passionsfrucht, eingelegter Kürbis,*

*Gebrannten Kernen und Nüssen dazu etwas Salat*

14 ,-

## Suppen

### *Lieblingssuppe*

*Cremesuppe vom „Hokkaido“ Kürbis*

*Mit Kernöl, gerösteten Kernen und Croutons*

10 ,-

### *Usedomer Fischrahmsuppe*

*Mit frischem Gemüse und Dill*

10 ,-

### *Waldpilzbrühe von heimischen Pilzen*

*Gemüse-Pilzragout*

*Seeteufel und Oliventapenade*

20 ,-

# Fisch

Euro

## *Gebratenes Dorschfilet mit Serrano Schinken*

*Glasiertes Gemüse, Pasta,*

*Waldpilzsoße, Grana Padano und Kräuter*

27,-

## *Zander auf der Haut gebraten*

*Gebratene „la Ratte Kartoffeln“, Schwarzwurzel,*

*Erbsen, Waldpilze,*

*Radieschen und Tomatenblanc*

30 ,-

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

*Mit frischem Gemüse*

*Kartoffel- Kürbis Püree*

*Und Tomatenblanc*

28 ,-

## *Gebratenes Filet vom Steinbutt*

*Auf leckerem Risotto „Aquarello“, Steinpilze,*

*Rosenkohl und Pastinake,*

*Speck, Kräuter, Nüsse, Kerne und Radieschen*

42 ,-

# Vegetarisch

## *Leckere Ravioli mit Steinpilzen gefüllt*

*Mit gebratenem Blumenkohl, Zwiebel, Radieschen*

*Und gehobeltem Grana Padano*

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

*Gerolltes Cordon bleu vom Landschwein mit Panko,  
Gefüllt mit Steinpilzen und Bergkäse,  
Schwarzwurzel, Erbsen  
Und gebratenen La Ratte Kartoffeln* 30 ,-

*Medium gebratenes Black Angus Rindrückensteak  
Auf Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Kräuterhaube  
Kartoffel- Kürbispüree* 32 ,-

*Milchkalbsleber „Berliner Art“  
Mit Kartoffel- Kürbispüree  
Gebratenen Apfelspalten und Zwiebeln  
Dazu etwas Bratenjus* 30 ,-

*Rosa gebratener Hirschrücken  
Mit Steinpilzravioli,  
Rosenkohl, Speck und Zwiebel,  
Waldpilze und Pinienkerne, zweierlei Soße* 42 ,-

## Zur süßen Verführung

Euro

### *-Küchenchefs Liebling-*

Schokokuchen, Schokoladeneis, Schokoladenmousse,  
Beerenragout, Mango und Krokant

14,-

### *brüllende Creme*

Creme Brûlée mit Tonkabohne  
Beerenragout und Vanilleeis

10,-

### *Grießflammerie und Mohnküchlein*

Mit Apfel- Birnen Ragout, Holunder und Quitten Gel

Sauerkirschorbet, getrüffelte Praline, gebrannte Mandeln und Meringue 15,-

*Kleine Käsevariation mit 2erlei Sauce und Olive 1 Person 17 €*

*für 2 Personen 30 €*

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

*kleine Beilage Beerenragout oder Apfel-Birne 5 €*

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

### Kaffee

Espresso(mit Muscovado Zucker )

4,00,-

Doppelter Espresso

6,00,-

Kaffee Crème

4,50,-

Cappuccino

5,50,-

### 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*