

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 ,-

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

28,-

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

29 ,-

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, Radieschen

Und gehobeltem Grana Padano

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

*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*

33 ,-

Rehragout
*Pastinake und Karotte, Selleriepüree,
Petersilienkartoffel, glasierte Apfelperlen
und geröstete Haselnüsse*

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 und Krokant

14 ,-

brüllende Creme

Creme Brûlée mit Tonkabohne
Beerenragout und Vanilleeis

10 ,-

Grießflammerie und Mohnküchlein

Mit Apfel- Quittenragout Ragout, Holunder und Quitten Gel

Quittensorbet, getrüffeltes Praline, gebrannte Mandeln und Meringue 15,-

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*