

Vorspeisen oder Zwischengang

Euro

Lieblingsvorspeise

Königsberger Klops von Dorsch und Zander
Kartoffel- Kürbis Püree , Meerrettichsauce

18 ,-

Kürbis „allerlei“ mit Thunfisch und Garnele

Hokkaido Kürbis in verschiedenen Variationen
dazu medium gebratenen Thunfisch und Garnele

24 ,-

Karamelisierter Ziegenkäse

Mit Gelber und Roter Bete, eingelegter Kürbis,
Zupfsalat und gebrannte Mandeln

18 ,-

Labskaus „nach KaisersEck Art“

Matjes, Kartoffel- Rote Bete Püree, Ei
Gewürzgurke

20 ,-

Suppen

Lieblingssuppe

Hokkaido Kürbissüppchen
Mit seiner Einlage, Kürbiskernöl und Croutons

10 ,-

Usedomer Fischrahmsuppe

Mit frischem Gemüse und Dill

12 ,-

Klare Waldpilzbrühe

Mit etwas Gemüse
Und Tranchen vom Seeteufel
Dazu ein kleines Pilzbrot

22 ,-

Fisch

Euro

Gebratenes Dorschfilet mit Serrano Schinken

*Gerösteten Kartoffeln ,
gebratenem Blumenkohl
Tomatenblanc*

28,-

Zander auf der Haut gebraten

*Mit Kartoffelgnocchi, Rote Bete , Gelber Bete glasiert,
Rote Bete Sößchen und Kräuter*

34 ,-

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

*Mit glasiertem Gemüse
Kartoffel- Kürbis Püree
Und Tomatenblanc*

30 ,-

Gebratenes Filet vom Steinbutt

*Auf Kartoffelgnocchi, Rote Bete,
Gelber Bete glasiert,
Rote Bete Sößchen und Kräuter*

44 ,-

Vegetarisch

Leckere Ravioli mit Steinpilzen gefüllt

*Mit kleinem Gemüse
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
Gefüllt mit Steinpilzen und Bergkäse,
gebratenem Blumenkohl, Blumenkohlcreme
Und Kartoffel- Kürbispüree* 30 ,-

*Medium gebratenes Black Angus Rindrückensteak
Auf grünen Bohnen, Kräuterhaube
Und gerösteten Kartoffelwürfeln* 35 ,-

*Rosa gebratenes Hirschfilet
Mit Steinpilzravioli,
Gelber und Roter Bete
und Rote Bete Sößchen* 42 ,-

Zur süßen Verführung

Euro

-Küchenchefs Liebling-

Schokokuchen, Schokoladeneis, Schokoladenmousse,
Beerenragout und Krokant

14,-

brüllende Creme

Creme Brûlée mit Tonkabohne
Beerenragout und Vanilleeis

11,-

Käsekuchen Kaisers Eck

Mit Blaubeeren, Butter Bröseln
gebrannte Mandeln, Himbeer- Schokoladenmousse und Quittensorbet

16,-

Kugel Vanille oder Schokoeis 3€ ; Kugel Sorbet 4 €

kleine Beilage Beerenragout oder Kirschen 5 €

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

Kaffee

Espresso(mit Muscovado Zucker)

4,50,-

Doppelter Espresso

6,50,-

Kaffee Crème

5,00,-

Cappuccino

6,00,-

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*