

Salate & Vorspeisen *Salads & Appetizers*

Hand geschnittenes Carpaccio 18 €
vom Zinzower Büffel ^{E,F,G,}

Winter Trüffel / Kartoffel Vinaigrette /
Usedomer Sonnenblumenöl
*Carpaccio from the zinzower buffalo /
Winter truffle / potato vinaigrette /
Usedomer Sunfloweroil*

Confierte Wachtel ^{G,C,2,3,6,7} 18 €

Rote Bete / Mascarpone /
Pumpernickel / schwarze Nüsse
*confited quail / beetroot / mascarpone /
pumpernickel / black nuts*

Wildkräuter Salat ^{A,B,E,G,H}  15 €

Balsamico Dressing / buntes Gemüse /
Kerne & Nüsse / Parmesan
*Wild herb salad / balsamico dressing /
mixed vegetables / seeds & nuts / parmesan*

wahlweise mit *optional with*

Cremiger Burrata  zzgl. add 8 €
Creamy burrata

Brust vom Bio Gockel zzgl. add 9 €
Organic rooster Breast

Jumbo Garnelen zzgl. add 14 €
Jumbo prawns



Provenzialischer Fischeintopf^{A,B,C,D,F,J,N} 13 €
Jakobsmuschel / heimische Fischfilets /
Pikante Kartoffel-Mayonnaise /
Geröstetes Baguette
*Provençal fish stew / scallop / local fish fillet /
spicy potato mayonnaise / roasted baguette*

Miso Suppe^{A,F,H,I,K,L,2,3,6,12} 14 €
Soba Nudeln / Frühlingslauch /
Ingwer / Pilze / Sesam / Chili
*Miso soup / soba noodles / spring onion / ginger /
mushrooms / sesame / chili*

Aus dem Wasser *From the sea*

Loup de Mer^{A,D,F,G,I,L,2,3,6,7,8} 27 €
Safranschaum / Belugalinsen / Artischocken /
Tomate / Baby Kartoffeln
*Loup de Mer / saffron fume / beluga lentils /
artichokes / baby potatoes*

Seeteufel^{A,B,D,F,G,H,I,K,L,N,2,6,7,8} 29 €
Garnele / fruchtiges Curry /
Wokgemüse / Jasminreis
*monkfish / prawn / fruity curry / wok vegetables /
jasmine rice*

Gebratene Garnelen^{A,B,G} 29 €
Weißwein-Knoblauchsauce / junger Spinat /
geröstete Mandeln / gebutterte Pasta
*Fried prawns / white wine garlic sauce / baby spinach /
roasted almonds / buttered pasta*

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.
All prices include VAT and service.

Von der Wiese *From the meadow*

Bio Maishähnchenbrust ^{A,F,G,I,J,L,2,6} 26 €

Bohnen - Cassoulet / cremige Polenta /
Petersilie / Parmesan

*Bio corn chicken breast / beans - cassoulet /
creamy polenta / parsley / parmesan*

Filet vom Landuro Schwein ^{A,F,G,I,L,2,6} 28 €

Pflaumen Jus / Kräuterseitlinge /
Pastinake / Kürbis

*pork tenderloin / plums jus / king oyster mushroom /
parsnip / pumpkin*

200 g Rumpsteak ^{A,F,G,I,J,L,2,6} 36 €

Portwein Jus / Wilder Broccoli /
Steckrübe / Kartoffel / Trüffel

*200 g rumpsteak / port wine jus / wild broccoli /
rutabaga / potato / truffle*

Weder Fisch noch Fleisch *Vegetarian menu*

Chili sin Carne ^{8,K,L,M}  22 €

Süßkartoffel / Mais / Ackerbohnen /
Kichererbsen / Jasminreis

*Chili sin Carne / sweet potato / corn / broad beans /
chickpeas / Jasmine Rice*

Frische Pasta ^{A,G,I}  25 €

Fettuccine / gehobelter Winter Trüffel /
Beurre Blanc / Grana Padano

*Fresh Pasta / Fettuccine / sliced winter truffle /
beurre blanc / grana padano*

Zum Schluss *Finally*

Sorbet Auswahl ^{2,7,G} 10 €

Drei verschiedene Sorten Sorbet /
Frische Früchte

*Sorbet selection / three different types of sorbet /
fresh fruits*

Cheesecake ^{A,C,G,2,6,7} 16 €

Weißer Schokolade / Zwetschgen Röster /
Vanille / Keks Crumble

*Cheesecake / white chocolate / plums roaster /
vanilla / cookie crumble*

Käseteller - vier verschiedene Sorten ^{2,A,G,H} 21 €

Auswahl vom Biokäse / Fruchtsenf /
Chutney / Nüsse

*Cheese platter / four different kinds of cheese /
fruit mustard / chutney / nuts*



Vegetarisch *vegetarian*



Vegan *vegan*

Bei spezifischen Unverträglichkeiten und Wünschen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Serviceteam.

*In case of specific intolerances and requirements
please contact our service team.*

^A Glutenhaltiges Getreide *glutenous cereal*^B Krebstiere *crustacean*

^C Eier *egg*^D Fisch *fish*^E Erdnüsse *peanuts*^F Soja *soja*^G Milch *milk*

^H Schalenfrüchte *edible nuts*^I Sellerie *celeriac*^J Senf *mustard*

^K Sesamsamen *sesame seeds*^L Schwefeldioxid und Sulfid *sulphur dioxide and sulphite*^M Lupine *lupine (free of glutenous cereal)*^N Weichtiere *mollusk*

¹ koffeinhaltig *caffeine*² Farbstoffe *artificial colouring*

³ Ascorbinsäure *ascorbic acid*⁴ Betacarotin ⁶ Zitronensäure *citric acid*

⁷ Fructose ⁸ Konservierungsstoffe *preserving agent*⁹ chininhaltig *quinine*

¹⁰ taurinhaltig *taurine*¹¹ Phenylalaninquelle ¹² Antioxidationsmittel *antioxidant*

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.
All prices include VAT and service.