

Salate & Vorspeisen *Salads & Appetizers*

Von Hand geschnittenes Carpaccio 19 €
vom Zinzower Büffel ^{E,F,G,}

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

Gebeizter Thunfisch ^{A,C,D,F,K,2,3} 19 €

Mango Chutney / Chorizo /
Koriander / Schnittlauch / Sesam
*Marinated tuna / mango chutney / chorizo /
coriander / chives / sesame*

Wildkräutersalat ^{A,B,E,G,H}  16 €

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 9 €
Creamy burrata

Brust vom Bio Gockel zzgl. add 10 €
Organic rooster Breast

Jumbo Garnelen zzgl. add 15 €
Jumbo prawns

Suppen *soups*

Ostsee Bouillabaisse ^{A,B,C,D,G,I,N,2,8}  14 €

Heimische Fische / Geröstetes Brot / Safran
*Baltic Bouillabaisse / domestic fish /
toasted bread / saffron*

Brunnenkresse Suppe ^{A,C,G,I,L,8} 14 €

Erbsensprossen / Wachtelei / Petersilie
Watercress soup / pea sprouts / quail egg / parsley

Aus dem Wasser *From the sea*

Fjord Lachs ^{A,D,F,G,I,K,L,3,2,8} 28 €

Fenchel-Kartoffel-Lauchgemüse /
Safran-Schaum / Schnittlauch
*Fjord salmon / fennel potato leek /
saffron foam / chives*

Heilbutt ^{A,D,F,G,H,I,J,K,L,M,2,6,8} 30 €

Miso / Limetten-Schaum / Brokkoli
Gurke / Wasabi / Risotto
*Halibut / miso / lime foam / broccoli
cucumber / wasabi / risotto*

Gebratene Garnelen ^{A,B,C,G,I,8} 30 €

Weißwein-Knoblauchsauce / junger Spinat /
geröstete Mandeln / gebutterte Pasta
*Fried prawns / white wine garlic sauce / baby spinach /
roasted almonds / buttered pasta*



Von der Wiese *From the meadow*

Bio Maishähnchenbrust ^{A,F,G,I,J,L,2,6} 27 €

Bohnen-Cassoulet / cremige Polenta /
Petersilie / Parmesan

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

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

Jus / Bärlauch / Kohlrabi / Röstkartoffeln

*pork tenderloin / Jus / wild garlic /
kohlrabi / roasted potatoes*

Rinderrücken ^{A,f,G,I,J,L,M,2,6,8} 38 €

Rotweinjus / Spargelragout /
cremige Polenta / Hanf

*beef loin / red wine jus / asparagus ragout /
creamy polenta / hemp*

Rinderfilet ^{A,F,G,I,J,L,2,6,8} 45 €

Portweinjus / Pilze / Spinat / Morchel-Risotto

*beef tenderloin / Port wine jus / mushrooms /
spinach / morel risotto*

Chateaubriand 400g für 2 Personen ^{A,F,G,I,J,L,2,6,8} 120 €


Portweinjus / Sauce béarnaise / Röstgemüse /
Pilze / Trüffel-Kartoffelpüree


*Chateaubriand 400g for 2 people / Port wine jus /
béarnaise sauce / roasted vegetables /
mushroom / truffle mashed potatoes*

Zubereitungszeit: 35 Minuten

(Im Rahmen des Dinnerarrangement gegen Aufpreis möglich)

Weder Fisch noch Fleisch *Vegetarian*

Chili sin Carne ^{8,K,L,M}  23 €
 Süsskartoffel / Mais / Ackerbohnen /
 Kichererbsen / Jasminreis
*Chili sin Carne / sweet potato / corn / broad beans /
 chickpeas / Jasmine Rice*

Frische Pasta ^{A,C,G,I}  26 €
 Fettuccine / gehobelter Trüffel /
 Beurre Blanc / Grana Padano
*Fresh Pasta / Fettuccine / sliced truffle /
 beurre blanc / grana padano*

Zum Schluss *Finally*

Sorbet Auswahl ^{2,7,G} 12 €
 Drei verschiedene Sorbets / Frische Früchte
Sorbet selection / three different sorbets / fresh fruits

Drei Samen Törtchen ^{A,C,E,G,2,6,8} 16 €
 Schokolade / Rhabarber-Basilikum-Ragout
Three seed tarts / Chocolate / rhubarb and basil ragout

Käseteller - vier verschiedene Sorten ^{2,A,G,H} 25 €
 Auswahl vom Biokäse / Fruchtsenf /
 Chutney / Nüsse
*Cheese platter / four different kinds of cheese /
 fruit mustard / chutney / nuts*



Vegetarisch *vegetarian*



Vegan *vegan*



Regional *regional*

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 & Sulfid *sulphur dioxide & sulphite*

M Lupine *lupine (free of glutenous cereal)* / N Weichtiere *mollusks*

1 koffeinhaltig *with caffeine* / 2 Farbstoffe *artificial colouring*

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

7 Fructose / 8 Konservierungsstoffe *preserving agent*

9 chininhaltig *with quinine* / 10 taurinhaltig *with taurine*

11 Phenylalaninquelle / 12 Antioxidationsmittel *antiox*

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

All prices include VAT and service.