



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*

Gebeizte Meerbarbe ^{D,J,7} 19 €

Lauwarmer Tomatensalat /
geröstetes Brot / Koriander
*Stained Sea Mullet / lukewarm tomato salad /
toastet bread / coriander*

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

Argentinische Rotgarnelen zzgl. add 15 €
Argentinian red 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*

Pfifferlingssüppchen ^{G,I}

14 €

Gebackene Wachtelkeule / frischer Sommertrüffel

Chanterelle Soup / baked quail leg / fresh summer truffle

Aus dem Wasser *From the sea*

Fjord Lachs / Kaviar ^{D,G,I,6,4}

28 €

Weißweinbutter / Urkarotten / Zuckerschoten
Erbsenpüree / Minze / Sesam

*Fjord salmon / caviar / white wine butter / urcarrots
sugar snaps / pea puree / mint / sesame*

Kabeljau Loin ^{C,D,G,I,J}

30 €

Tutower Senfsauce / Wachteleier

Rote Bete / Kartoffelpüree / Schnittlauch

*Cod Loin / Tutower mustard sauce / quail eggs
beetroot / mashed potatoes / chives*

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 €

Fruchtiges Curry / Wokgemüse / Jasminreis
*Organic corn chicken breast / fruity curry / wok vegetables
jasmine rice*

Filet vom Landuro Schwein ^{A,C,G,I,K,6} 28 €

Pfifferlinge à la creme / Rotweinjus / Selleriecreme
Wilder Brokkoli / Serviettenschnitte / Schnittlauch
*Fillet of Landuro pork / chanterelles à la cream / red wine jus
celery creme / wild broccoli / bread rolls / chives*

Rinderrücken ^{G,I,K,2,4,8} 38 €

Jus / Paprika-Chorizo-Ragout / Black Eye Beans
Maiscreme / Pimentos / Petersilie
*Beef loin / jus / paprika-chorizo-ragout / black eye beans
creamed corn / pimentos / parsley*

Surf and Turf ^{B,C,G,I,K,4}

Rinderfilet und Jumbo Garnelen 45 €

Sauce Charon / Portweinjus / Wilder Broccoli
Sellerie / Kartoffelgratin
*Beef tenderloin / jumbo prawns / Charon sauce
Port wine jus / wild broccoli / celery / potato gratin*

Chateaubriand 400 g für 2 Personen ^{A,F,G,I,J,L,2,4,6,8} 120 €

Portweinjus / Sauce Charon / Röstgemüse
Pilze / Trüffel-Kartoffelpüree
*Chateaubriand 400 g for 2 people / Port wine jus
Charon sauce / roasted vegetables /
mushrooms / truffle mashed potatoes*

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

(Im Rahmen des Dinnerarrangements gegen Aufpreis möglich)



Weder Fisch noch Fleisch *Vegetarian*

Kartoffel-Pilz-Gulasch ¹  23 €

Sommerliches Schwenkgemüse / Römische Nocken
Schnittlauch / Veganer Parmesan
*Potato and mushroom goulash / Summery tossed vegetables
polenta thaler / Chives / vegan parmesan*

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

Kokos-Törtchen ^{A,C,G,7,6} 16 €

Mango / Passionsfrucht / Original Beans Schokolade
Coconut Tart / Mango / Passion Fruit / Original Beans Chocolate

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 & Sulfit *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.