

*Was die Liebe für die Seele ist,  
das ist der Appetit für den Leib*



## **V**orspeisen/starters

A,B,D,E,G,H,I,J,K,L,M,N

### **Hausgebeizter Lachs**

mit Gewürzbrot  
Wildkräutersalat & Wasabicrème  
home cured salmon, spicy bread, herb salad  
& wasabi cream

11,80 €

A,E,F,I,G,Y,K,L,M

### **Ziegenkäse gratiniert**

winterliche Blattsalate  
mit Feigen, Nüssen & Himbeerdressing  
gratinated goat's cheese, winter salad with fig, nuts  
& raspberry dressing

13,80 €

## **S**uppen/soups

A,F,E,I,L

### **Schwarzwurzelcrèmesuppe**

mit gerösteten Pinienkernen  
& Croûtons  
cream of salsify, roasted pine nuts & croutons



8,00 €

I,J,L

### **Steckrübeneintopf**

dazu Kalbs-Tranchen & Kräuter  
turnip stew, veal slices & herbs

11,50 €



## **Salat/salad**

A,L,F,E,C,G,H,I,J,K,M

### **Gemüse-Bowl**

mit Kichererbsen,  
Gemüse der Saison & gegrillter Chili-Ananas  
bowl of seasonal vegetables, chickpeas,  
& grilled chilli pineapple

14,80 €

## **Pasta & Vegetarisches/pasta & vegetarian**

A,B,C,E,F,G,H,I,J,K,L,N

### **Bolognese vom Rügener Wild**

*Pilze, Parmesan & Spaghetti*  
spaghetti „ruegener game bolognese“  
with mushrooms & parmesan

16,50 €

A,B,C,E,F,H,G,I,J,K,L,M

### **Steinpilzravioli**

mit Kräuterseitlingen & gelber Bete  
porcini ravioli, king oyster mushrooms  
& yellow beets


18,00 €

A,B,C,E,F,G,H,I,J,K,L

### **Tagliatelle mit Kürbispesto**

Parmesan, mariniertem Rucola  
tagliatelle with pumpkin pesto, rocket salad  
& parmesan

16,50 €



*Der Magen ist der Kapellmeister, der das große Orchester  
unserer Leidenschaften dirigiert!*



## **F**leisch/meat

A,C,E,F,G,H,I,J,K,L

### **Barbarie Entenbrust, rosa gebraten**

mit Rosenkohl & Thymiangnocchis 29,80 €  
pink barbarie duck breast with brussels sprouts & thyme gnocchi


A,C,E,G,H,I,J,K,L,B,D

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

mit Gurkensalat, Preiselbeeren 24,50 €  
& Bratkartoffeln  
escalope of veal (in breadcrumbs) with cucumber salad,  
cranberries & pan-fried potatoes

A,B,C,E,F,G,H,I,J,K,L

### **Maltes Liebling**



Rinderburger (ca. 200 g) 18,00 €  
mit Gurken-Zwiebel-Chutney, Cheddar-Käse,  
hausgemachter Burgersauce & frittierte Kartoffelstäbchen  
beef burger, cucumber-onions-chutney, cheddar cheese  
home made burger sauce & french fries

G,F,C,J,L

### **Steak vom Entrecoté ca. 250 g**

mit Ofenkartoffel & Kräuterquark 34,50 €  
dazu ein kleiner Salat  
entrecôte, baked potato,  
herb quark & salad



## Fisch & Meeresfrüchte/fish & seafood

A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,N

**Garnelenpfanne** (ca. 5 Stück)  
mit Wurzelgemüse, Kokos-Currysauce  
& Knoblauchbrot 21,90 €  
pan-fried prawns with coconut curry sauce,  
root vegetables & garlic bread

A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,N

**Fischplatte**  
Variation von 3 gebratenen \* Edelfischen 28,50 €  
saisonales Gemüse & Dillkartoffeln  
fish platter (depending on the offer)  
served with seasonal vegetables, dill potatoes

A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,N

**Zanderfilet gebraten** \*  
mit Hummerschaum,  
Wirsinggemüse & Sepianudeln 26,50 €  
pan-fried fillet of pike perch with lobster foam,  
savoy cabbage & sepia noodles

A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,N

**Kabeljau gebraten** \*  
mit Blumenkohl  
& Nussbutter-Kartoffelstampf 24,00 €  
pan-fried cod, cauliflower & brown butter mash

\* Wählen Sie Ihren Fisch gebraten oder gedünstet.



## Dessert/desserts

A,C,E,F,G,H,K,L,M

### **Tonkabohnen-Cremé-Brûléé**

mit Zitronensorbet  
tonka beans crème brulee & lemon sorbet

7,50 €

A,C,E,F,G,H,I,J,K,L,M

### **Französische Käseauswahl**

dazu Feigensenf & Fruchtebrot  
French cheese selection, fig mustard & fruit bread

13,50 €

A,C,E,F,G,H,I,K,L,M

### **Winterliches Tiramisu**

mit Bratapfeleis  
winter tiramisu & baked apple ice cream

9,50 €

**Unsere Angebote in dieser Karte enthalten die folgenden, kennzeichnungspflichtigen Inhalts- und Zusatzstoffe und potenzielle Allergene:**

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| 1) mit Farbstoff             | 6) mit Süßungsmittel   |
| 2) koffeinhaltig             | 7) mit Aromastoffen    |
| 3) chininhaltig              | 8) mit Stabilisatoren  |
| 4) mit Konservierungsstoffen | 9) mit Säuerungsmittel |
| 5) mit Antioxidationsmittel  |                        |

- A) glutenhaltige Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme
  - B) Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse
  - C) Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse
  - D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - E) Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse
  - F) Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse
  - G) Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse
  - H) Schalenfrüchte
  - I) Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse
  - J) Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse
  - K) Sesam & daraus gewonnene Erzeugnisse
  - L) Schwefeldioxid & Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
  - M) Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse
  - N) Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ =vegan

## Allergenkennzeichnungspflicht:

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen in den Lebensmitteln auf unserem Buffet erhalten Sie auf Wunsch bei unserem Servicepersonal.

Hier angebotene Lebensmittel können Spuren von Nüssen & Hülsenfrüchten enthalten.

