

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



Vorspeisen/starters

B,D,E,F,G,H,I,J,K,

Carpaccio vom Lachs
mit Rucola, Parmesan
Olivenöl & Dijon-Senfcrème
salmon carpaccio, parmesan & Dijon mustard cream

13,80 €

C,D,E,F,I,K,

Steaktatar vom Rind
Tatarsauce, Kapern, Sardellen
& Wildkräutersalat
Steak tatar of beef, tartare sauce, capers, anchovies
& wild herbs salad

15,80 €

Suppen/soups

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

A,F,E,I,L

8,00 €

Tomatenessenz 
Basilikum-Pfannkuchenstreifen
Tomato essence, basil-pancake strips

A,F,I

8,00 €

Salat/salad

B,C,D,E,F,G,H,I,J,K

Gemischter Salat

wahlweise mit Garnelen oder
Hähnchenbruststreifen

14,80 €

Mixed salad optional with shrimp or chicken breast strips

Pasta & Vegetarisches/pasta & vegetarian

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

Bolognese vom Rügener Wild

mit Parmesan & Spaghetti
spaghetti „ruegener game bolognese“
with mushrooms & parmesan

16,50 €

A,C,E,G,I,J

Steinpilzravioli

in weißem Tomatensud
porcini ravioli, king oyster mushrooms

18,00 €

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

Tagliatelle Pesto

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

16,50 €

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



Fleisch/meat

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

Iberico Schweinebacke geschmort
mit Bohnen-Birnengemüse & Selleriepüree
iberian pork cheek, beans pear vegetables & celery puree

23,80 €

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

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Gurkensalat, Preiselbeeren
& Bratkartoffeln
escalope of veal (in breadcrumbs) with cucumber salad,
cranberries & pan-fried potatoes

24,50 €

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



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

18,00 €

C,E,F,G,I,J,K

Rumpsteak (ca. 200 g)
mit Rosmarinkartoffeln & Kräuterquark
dazu ein kleiner Salat
rumpsteak, rosemary potatoes,
herb quark & salad

32,50 €

Fisch & **M**eeressfrüchte/fish & seafood

A,B,C,D,E,F,G,I,J,K

Lachsfilet

mit Babyspinat
& Bandnudeln in Weißweinsauce
Salmon fillet with baby spinach & tagliatelle
in white wine sauce

25,80 €

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

Fischplatte *

Variation von 3 Edelfischen
mit saisonalem Gemüse & Dillkartoffeln
fish platter (depending on the offer)
served with seasonal vegetables, dill potatoes

29,50 €

A,B,C,D,E,F,G,I,J,K

Zanderfilet *

im Süßkartoffelmantel
dazu mariniertes Spitzkohl
walleye fillet in a sweet potato crust
to marinated cabbage

26,50 €

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

Kabeljau *

mit Röst-Blumenkohl
& Nussbutter-Kartoffelstampf
cod fillet, roasts cauliflower & brown butter mash

24,00 €

*** Wählen Sie Ihren Fisch gebraten oder gedünstet.**

Dessert/desserts

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

Crème brûlée vom grünen Apfel
mit Sanddorn-Buttermilcheis 10,50 €
green appel crème brulee & sea buckthorn-buttermilk ice cream

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

Französische Käseauswahl
dazu Feigensenf & Früchtebrot 13,50 €
french cheese selection, fig mustard & fruit bread

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

Quarkmousse
mit Heidelbeerkompott 8,50 €
curd mousse & blueberry compote

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 SO₂, 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