

*- Vorspeisen -*

*Geräucherte Entenbrust  
auf Mispelcreme<sup>2</sup>  
Holunderzwiebeln  
und marinierten Zupfsalaten  
mit Nüssen & Kernen  
18,00 €*

*Vitello Tonato  
mit gehackten Kapern,  
Parmesan  
und Blattsalaten  
16,00€*

*Kleiner Salat  
Marinierte Blatt- & Gartensalate  
mit Nüssen & Kernen  
7,50€*

*- Suppe -*

*Unsere kulinarische  
Woche*

*Pilzessenz  
mit Gänseklein  
und Tortillachips  
9,50 €*

*Unsere Empfehlung des Tages*

*Blumenkohlsüppchen  
mit Walnussöl  
8,50 €*

*\*\*\*\*\**

*Kürbiscremesüppchen  
mit gerösteten Kürbiskernen  
und Kürbiskernöl  
9,50 €*

*- Fisch & Fleisch -*

*Unsere kulinarische  
Woche*

*Gebratenes Filet  
vom Heilbutt<sup>1</sup> mit  
Sellerie - Kürbiskern - Gemüse,  
gebackenem Kürbis und  
cremigem Kallfelz - Risotto  
31,00 €*

*Unsere Empfehlung des Tages*

*Gebratenes Adlerfischfilet<sup>1</sup>  
mit Wirsing - Paprikagemüse,  
Fenchelcreme  
und cremiger Bulgur  
29,00 €*

*\*\*\*\*\**

*\*\*\*\*\**

*Geschmorte Entenkeule  
mit fruchtigem Rotkohl,  
Gelbe Betegemüse  
und gerösteter  
Semmelknödelscheibe  
25,00 € 1 Keule pro Portion  
33,00 € 2 Keulen pro Portion*

*Gebratenes Entrecotesteak  
mit Karotten -  
Bleichselleriegemüse, Rote  
Beetecreme  
und cremiger Dinkel mit Kresse  
29,00 €*

*-Vegetarisch-*

*Gebackene Parmesanpolenta  
mit sautiertem Römersalat, Kürbis - Pastinakengemüse  
und Maronencreme  
24,00 €*

*- Süßes Finale & Käse -*

*Unsere kulinarische  
Woche*

*Beerenfruchtmousse auf  
Bröselboden  
mit eingelegter Kaki und  
Apfelsorbet  
10,00 €*

*Unsere Empfehlung des Tages*

*Quarckkeulchen  
mit eingelegten Stachelbeeren  
und Eisbegleitung 9,50 €*

*\*\*\*\*\**

*Käsevariation mit frischen  
Früchten, Nüssen & Brioche  
11,00 €*

*0 - Aquakultur*

*1 - Wildfang*

*2 - aus unserem Haferland-Garten (Bioland)*

*3 - Jan Brauer (konventionell)*

*4 - Heimische Jagd*

*5 - Fischer Uwe Pagel aus Prerow*

*DE-ÖKO-006*



**Wir sind Partner**