









## VORSPEISEN

Carpaccio vom Weiderind mariniert mit Olivenöl, Parmesan und Ruccola Salat	13,90€
Gebackener Schafskäse  auf geschmolzenen Tomaten mit Zwiebeln, Peperoni und Baguette	11,50€
Sashimi   feinstes Thunfischfilet im Sesammantel, nur kurz angebraten noch roh im Kern, mariniert mit Limette und Chili	14,50€
Thailändischer Rindfleischsalat   Zarte Rinderfiletstreifen und Zuckerschoten, kurz angebraten, mariniert mit Limetten-Chili Dressing	13,50€
Großer Salat mit Sesamdressing gerösteten Kürbiskernen und Baguette	9,90€
- und gebratenem Zander	16,90€
- und gebratenen Riesengarnelen	17,40€
Kleiner Salat	7,50€

## SUPPEN

Fischsoljanka  Feurige tomatisierte Fischsuppe, süß sauer abgeschmeckt auch in Groß	7,50€  15,50€
Tom Ka Gai   scharfe Zitronengras-Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Pilzen und Tomatenwürfeln	7,50€

## VEGETARISCH

<i>Spaghetti Pfifferlinge</i>	16,50€
<i>Spaghetti mit Pfifferlingen in Sahnesauce, Lauchzwiebeln und Parmesan</i>	
<i>Vegane Maultaschen</i>	16,50€
<i>mit süß-saurem Paprika Zwiebel Gemüse in pikanter Tomatensauce und Duftreis</i>	

## FISCH UND MEER

<i>Kabeljau</i>	20,90€
<i>gedünstet, auf Gemüsestreifen, mit Dijon-Senf sauce und Fischkartoffeln</i>	
<i>Zander</i>	21,90€
<i>gebraten, an Orangen-Camparisauce, Blattspinat und Duftreis</i>	
<i>Lachs</i>	23,50€
<i>gedünstet, auf Nudeln mit Spinat und Tomaten in Lachs-Sahnesauce</i>	
<i>Riesengarnelen</i>	22,50€
<i>gebettet auf Nudeln in Tomaten-Knoblauchsauce, Ruccola Salat und Parmesan</i>	
<i>Fischteller</i>	27,50€
<i>Lachs, Zander, Kabeljau und Garnele mit Weisswein-Dill Sauce, Knoblauch-Möhrengemüse und Reis</i>	

## FLEISCHGERICHTE

<i>Filetpfännchen</i>	23,90€
<i>Schweinefiletmedaillons in Metaxasauce, gratiniert mit Blattspinat und Käse, serviert mit Ofenkartoffel und Knoblauchschmand</i>	
<i>Ochsenbacke</i>	20,90€
<i>geschmort in altem Balsamico, mit Brokkoli und Sellerie-Kartoffelstampf</i>	
<i>Steakteller</i>	17,50€
<i>Zwei Rückensteaks vom Landschwein mit pikantem Letscho und Stampfkartoffeln</i>	
<i>Peenemünder Wild</i>	18,90€
<i>Damwildgulasch mit Pilzen, Rotkohl und Semmelklößen</i>	
<i>Rumpsteak vom Weiderind</i>	25,50€
<i>mit Cafe de Paris Butter, Kräuter-Knoblauch Möhren und Ofenkartoffel mit Knoblauchschmand</i>	
<i>Geflügelcurry </i>	18,90€
<i>Hähnchenbruststreifen in Kokos-Currysauce, mit buntem Gemüse und Reis</i>	
<i>Schweinefilet</i>	20,90€
<i>mit Preiselbeeren gefüllter Pfirsich überbacken mit Camembert, dazu gibts mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen</i>	

## Dessert

<i>Schokoküchlein</i>	8,50€
<i>Warmes Schokoladenküchlein mit marinierten Kirschen und Melonen-Eis</i>	
<i>Mango-Sanddorn Crumble</i>	7,50€
<i>Schichtdessert im Glas mit Mango, Sanddorn, Mascarpone und Amaretti</i>	

## Eis

*Coupe Dänemark* 6,90€  
3 Kugeln Vanille Eis mit Schokoladensauce und Sahne

*Schwedeneisbecher* 8,90€  
3 Kugeln Vanille Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

*Bailey´s Becher* 8,90€  
1 Kugel Walnusseis, 1 Kugel Himbeer-Sahne Eis und  
1 Kugel Erdbeer-Rhababer Eis, Bailey´s und Sahne

*Sanddornbecher* 8,90€  
3 Kugeln Mango- Joghurt Eis mit Sanddornlikör und Sahne

*Kirschtraum* 8,90€  
2 Kugeln Vanille Eis 1 Kugel Schokoladen Eis mit marinierten Kirschen,  
Sahne, Schokoraseln und Amarena-Kirschsauce

*Kinder Eisbecher* 4,90€  
1 Kugel Vanille Eis und 1 Kugel Schokoladen Eis mit Smarties und  
Sahne

### Eisarten

-Vanille	-Himbeersahne	-Mango-Joghurt
-Schokolade	-Walnuss	
-Melone	- Kokosnuss	

Kugel Eis 1,70€

Portion Sahne 1,50€

Eiskaffee 5,90€