



A la carte Angebot von 17:30 - 21:00 Uhr

Vorspeisen

Dill-Gurkensalat	6,00
Marinierter Blattsalat / Frenchdressing / Tomate / Gurke / Croûtons	8,00
Geräuchertes Forellenfilet / Senf-Dillcreme / Gurkennudeln	13,00
Gebratene Kalbsleberstreifen / Honig-Äpfel / Zwiebelconfit / Wildkräuter	14,00

Suppen

Karottencremesuppe/ Ingwer / Fasanen-Croustillant	9,00
Cremsuppe von frischen Pfifferlingen / Croûtons / Schnittlauch	9,00

Fischgerichte

Usedomer Matjesfilet / Apfel-Zwiebelsauce / Bratkartoffeln	20,00
Filet vom Dorsch / Meerrettichcreme / Tomatensalsa / Röstkartoffeln	24,00
Ostsee-Zander / Kartoffel-Speckschaum / Karotte / Erbsenpüree grün	25,00

Fleischgerichte

Dry Aged Kotelette vom Duroc-Schwein / Jus / Paprika / Waffelkartoffeln	26,00
Knusperschnitzel vom Weidekalb	
- "Wiener Art" / Sardellenfilet / Kapern / Zitrone / Pommes frites	23,00
- Frische Pfifferlinge / Kräuterrahm / Hausgemachte Semmelknödel	29,00

Pasta

Tagliatelle / Hähnchenbruststreifen / grüner Spargel / Zitronenrahmsauce	22,00
Pasta Sasella / Pfifferlingsragout / Parmesanspäne / frische Trüffel	26,00

Dessert

Variation aus unserer hauseigenen Patisserie	13,00
Mousse / Glace / Crunch / Beeren	
Bio-Käseauswahl / Pumpernickel / Fruchtsenf / Trauben	18,00

Zeit zu Zweit genießen

Chateaubriand – Doppeltes Lendensteak vom heimischen Weide-Rind	86,00
Sauce Bernaise / gedünstetes Marktgemüse / sautierte Pilze	
Rosmarinkartoffeln	
Kanadischer High Pressure Hummer	116,00
Zitronenbuttersauce / Hummer Bisque / Baguette	

Dessert Zeit zu Zweit

Am Tisch für Sie flambiert	26,00
Zartschmelzende Eiscreme / Biskuit / Baiser	

*Alle Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.
Gäste mit speziellen diätischen Bedürfnissen oder Lebensmittelallergien, die sich über die Zutaten
unserer Speisen informieren möchten, wenden sich bitte an unsere Mitarbeiter.*