

REGIONALE KÜCHE FÜR IHR
Baltic evening

Feine Starter

VORSPEISEN

Pikante Maissuppe Basilikum Tomate Pinienkerne	10
Ziegenfrischkäse Grüner Spargel Beeren Granola	15
Romanasalat Mariniertes Hähnchen Kapern-Mayonnaise Croûtons	18
Fjord Lachstatar Avocado Tomate Dill	19
Jakobsmuschel Blutwurst Kartoffel-Sanddorn-Püree Karamell	21

Kitchen Highlights

HAUPTGÄNGE

Ofen Polenta

19

Zucchini | Tomate | Buchenpilze | Granola

Riesengarnelen

28

Fettuccine-Pasta | Kräuter-Pesto | Parmesan |
geröstete Pinienkerne

Kabeljau

29

Rügener Senfsauce | Blattspinat |
Kartoffel-Meerrettich-Stampf

Flank Steak

36

Kartoffelpüree | Blumenkohl | Möhren | Portwein

Our Baltic finish

DESSERT & KÄSE

Weiße Schokolade 10

Sanddorn | Beeren | Kakao

Ceres Apfel 12

Sultaninen | Joghurt-Eis | Pistazie

Käse 16

Waldkäse | Rosenkäse | Kornblumenkäse | Feigen-Chutney

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten
sprechen Sie uns jederzeit an.

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro.