

KLEINE GENÜSSE VOM MEER & MEHR. --- LITTLE DELIGHTS FROM THE SEA & MORE.

Lachs mit Rösti

17 €

Kaltgeräuchertes Lachsfilet^{A,C} | Honig-Senf-Dill-Soße | hausgemachter Kartoffelrösti

Salmon with rosti

Cold smoked salmon | honey mustard-dill sauce | homemade potato rosti

Marinierter & gegrillter Käse^{1,7} von der Wismarer Käserei "Rücker"

10 €

Tomatencarpaccio | Crema di Balsamico¹² | Basilikumpesto^{7,8}

Marinated & grilled cheese^{1,7} from the Wismar Cheese Dairy "Rücker"

Cream from tomato & basil | balsamic cream¹² | basil pesto^{7,8}

Steinpilz Burger^{A,C,1,3,7}

18 €

Marinierter Rucola | Sauerkirschremoulade^{3,10,12,A,C} | Röstzwiebeln¹ | gebratene Steinpilze | Brioche¹

Porcini-mushroom burger^{A,C,1,3,7}

Marinated rucola | sour cherry remoulade^{3,10,12,A,C} | roasted onions¹ | fried porcini mushrooms | brioche¹

Quinoa-Bratling

13 €

Mango-Chili-Mayonnaise^{3,10,A} | gebratene Jakobsmuschel¹ | gebratene Garnele

Quinoa patty

Mango-chili-mayonnaise | fried scallop | fried shrimp

Kürbis Bowl-Hokkaido | Butternut & Muskatkürbis

13 €

Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Sauerrahm⁷ | Ahornsirup | Rucola mit Hausvinaigrette¹⁰

Pumpkin bowl Hokkaido | butternut & muscat pumpkin

Roasted pumpkin seeds | pumpkin seed oil | sour cream⁷ | maple syrup | Rucola with homemade vinaigrette¹⁰



KLEINE GENÜSSE

VOM MEER & MEHR.

LITTLE DELIGHTS FROM THE SEA & MORE.

Gebratene Blutwurst

8 €

Rahmkraut⁷ | Sahnemeerrettich⁷ | Nuss-Röstbrot¹

Fried black pudding

Cream herb⁷ | creamed horseradish⁷ | roasted nut bread¹

Würzfleisch vom Schwein^{4,7,12}

9 €

mit Champignons & Käse⁷ überbacken | Toastecke¹ | Zitrone

Ragout fin from pig

with champignons & gratinated cheese | toast | lemon

Caesar-Salat (vegetarisch)

11 €

Romanasalat | Kirschtomaten | Grana Padano⁷ | Caesars Dressing^{3,4,10} | Croutons^{1,7}

Caesar salad (vegetarian)

Romaine lettuce | cherry tomatoes | Grana Padano⁷ | caesars dressing^{3,4,10} | croutons^{1,7}

Herbstliche Blattsalate (VEGETARISCH | OHNE EI VEGAN)

12 €

Saisonales Rohkostgemüse | gekochtes Ei von Richis Ranch | Hausvinaigrette¹⁰

Autumn lettuce salad | vegetarian | vegan without egg

Seasonal raw vegetables | boiled egg from Richis farm | homemade vinaigrette¹⁰

→ Wahlweise mit | optionally with:

Gebratene Putenbruststreifen¹ | Röstbrot¹

+6 €

Fried turkey breast stripes¹ | toasted bread¹

3 marinierte Garnelen | Cocktailsoße^{3,7,12,A,C} | Röstbrot³

+7 €

3 marinated prawns | cocktail sauce^{3,7,12,A,C} | toasted bread³

Kochschinken-Käse-Röllchen^{7,A,B,C} | Cocktailsoße^{3,7,12,A,C} | Röstbrot¹

+6 €

Cheese rolls with cooked ham^{7,A,B,C} | cocktail sauce^{3,7,12,A,C} | toasted bread¹



WÄRMENDE MOMENTE. KLAR ODER CREMIG. --- WARMING MOMENTS. CLEAR OR CREAMY.

Zwiebelsuppe

9 €

mit Käsecroutons^{1,7,12}

Onion soup

with cheese croutons^{1,7,12}

Klare Ochsenschwanzsuppe

11 €

mit Sherry^{9,12}

Oxtail Clear

with sherry^{9,12}

Fischcremesuppe "Yin & Yang"^{9,12} weiß & schwarz

9 €

Tintenfisch | Räucherlachsrossi^{A,C}

Creamy soup from fish "Yin & Yang"^{9,12}

Squid | smoked salmon crostini^{A,C}



HERZHAFTE KÖSTLICHKEITEN. FLEISCHGERICHTE.

HEARTY PLEASURES. MEAT DISHES.

Wiener Schnitzel^{1,3} Kalbsschnitzel aus der Oberschale

30 €

Preiselbeeren^{A,C} | Petersilienkartoffeln⁷

Wiener Schnitzel^{1,3}

Cranberries^{A,C} | herb potatoes⁷

Lammstrudel^{1,3,9,12}

24 €

Bohnen⁷ | Kartoffelgratin^{1,7,8}

Strudel of lamb^{1,3,9,12}

Green beans⁷ | gratinated potatoes^{1,7,8}

Rinderfilet "Mignon"

34 €

Gebratene Steinpilze | Balsamico-Zwetschgen¹² | Zuckerschoten⁷ | Dauphinekartoffeln^{1,3}

Beef fillet "Mignon"

Fried porcini-mushrooms | balsamic plums¹² | sugar snap peas⁷ | dauphine potatoes^{1,3}

Rotkohl-Wild-Preiselbeer-Roulade

24 €

Schmorsoße^{9,12} | Mandelbrokkoli^{7,8} | Herzoginkartoffeln^{1,3,7}

Red cabbage-wild-cranberry-roulade

Braising sauce^{9,12} | almond broccoli^{7,8} | Duchess potatoes^{1,3,7}

Gebratene Hähnchenleber

19 €

Röstzwiebeln¹ | Apfelscheiben¹ | Stampfkartoffeln⁷

Fried chicken liver

Roasted onions¹ | apple slices¹ | mashed potatoes⁷



MEERESFREUDEN. FISCHGERICHTE. --- SEA FLAVOURS. FISH DISHES.

Gebratenes Kabeljaufilet¹

21 €

Pommery-Senf-Soße^{4,7,9,10} | Schmorgurken⁷ | Reis⁷

Fried cod fillet

Pommery mustard sauce^{4,7,9,10} | braised cucumber⁷ | rice⁷

Saltimbocca vom Zanderfilet^{A,C}

24 €

Ratatouillegemüse | Kartoffelgratin^{1,7,8}

Saltimbocca from pike perch^{A,C}

Ratatouille | gratinated potato^{1,7,8}

Lachs¹ trifft Hecht⁷

25 €

Gebratenes Lachsfilet mit Hechtfarce souffliert | Rahmspinat⁷ | Blutwurst-Strudel^{1,3,A,C}

Salmon¹ meets pike⁷

Salmon fillet filled with pike farce | spinach⁷ | black pudding strudel^{1,3,A,C}

Ganze gebratene Maräne¹

23 €

Quetschkartoffeln⁷ | Sahnemeerrettich⁷ | Gurken-Joghurt Salat⁷

Whole fried whitefish¹

Mashed potatoes⁷ | horseradish⁷ | cucumber-yogurt salad⁷

Steinbuttfilet gebraten¹

29 €

Beurre blanc^{7,9} | Ofentomate^{A,C} | Salzkartoffeln⁷

Fried turbot fillet¹

Beurre blanc^{7,9} | baked tomato^{A,C} | potatoes⁷



REINE PFLANZENKRAFT. NICHT FISCH, NICHT FLEISCH. --- PURELY PLANT. NOT FISH OR MEAT.

Tandoori Gemüse^{9,A,C}

Süß-scharfe Nudeln^{1,3,6,A,C}

17 €

Tandoori vegetables^{9,A,C}

Sweet-spicy noodles^{1,3,6,A,C}

Panierte & gebackene Champignons^{1,3}

Remouladensoße^{3,10,A,C} | Knoblauch-Röstbrot^{1,7}

15 €

Breaded & baked champignons^{1,3}

Remoulade^{3,10,A,C} | roasted garlic bread^{1,7}

FINALER GENUSS. --- **FINAL INDULGENCE.**

Buttermilch-Holunder Eistörtchen⁷

aus der Röbelner Eismanufaktur "Frostwerk"

9 €

Buttermilk elderberry⁷

from the Ice Cream Atelier "Frostwerk"

Creme Brûlée von der Schokolade^{3,7}

Blaubeerkompott

9 €

Creme Brûlée of chocolate^{3,7}

Blueberry ragout



SÜSSE KÄLTE. EISGERICHTE. --- FROZEN JOYS. ICE CREAM.

Waldfruchtbecher^{1,2,f}

8 €

je eine Kugel Erdbeersorbet | Bourbon-Vanilleeis | Waldbeerragout | Sahne | Soße | Waffel

Wild Berry Cup^{1,2,f}

1 scoop strawberry sorbet | bourbon-vanilla ice cream | wild berry ragout | cream | sauce | waffle

Schwedeneisbecher²

8 €

2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis | Apfelmus | Sahne | Eierlikör

Swedish Ice Cream Sundae²

2 scoops bourbon-vanilla ice cream | apple sauce | cream | Advocaat

Nussknacker^{2,3}

9 €

1 Kugel Schokoladeneis | 1 Kugel Haselnusseis | grob gehackte Nüsse | Sahne

Nutcracker^{2,3}

1 scoop chocolate ice cream | 1 scoop hazelnut ice cream | nuts | cream

Schwarzwaldbecher²

9 €

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis | 1 Kugel Schokoladeneis | Kirschragout | Sahne

Black Forest Sundae²

1 scoop bourbon-vanilla ice cream | 1 scoop chocolate ice cream | cherry ragout | cream

Kunterbunter Kinderbecher²

6 €

2 Kugeln Eis nach Wahl | bunt garniert

Colourful kids sundae

2 scoops of ice cream of your choice | colourfully garnished

Kugel Eis^{2,3} oder Sorbet

2 €

1 Kugel Eis, wahlweise: Bourbon-Vanille | Schokolade | Stracciatella | Haselnuss

1 Kugel Sorbet, wahlweise: Erdbeere | Mango | Sanddorn

Ice cream

1 scoop of ice cream, at your choice: bourbon-vanilla | chocolate | stracciatella | hazelnut

1 scoop sorbet, at your choice: strawberry | mango | sea-buckthorn

QUALITÄT AUS DER REGION.

QUALITY FROM THE REGION.

Kepplers Fisch

- Zur Asbeck 22, 18225 Kühlungsborn

Fleisch- und Wurstwaren "Hackendahl"

- Eickbraug 5, 18209 Reddelich

Richis Ranch

- Alte Dorfstraße 17, 18209 Reddelich

Hof Zandershagen Käsespezialitäten

- Dorfstraße 20, 18461 Richtenberg (OT Zandershagen)

Feinstes aus dem Bienenstock: "Honigprinz" Rostock

- Neu Hinrichsdorf 18A, 18146 Rostock

Frostwerk Röbel

- Straße der deutschen Einheit 48, 17207 Müritz

Bäckerei Nowack

- Dalwitzhofer Weg 7, 18055 Rostock