

REGIONALE KÜCHE FÜR IHR  
Baltic evening

# Feine Starter

## VORSPEISEN

|                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Blumenkohlsalat</b><br>Salzzitrone   Curryöl   Schnittlauch                        | <b>12</b> |
| <b>Ziegenfrischkäse</b><br>Rote & Gelbe Bete   Apfel   Frisée                         | <b>17</b> |
| <b>Romanasalat</b><br>Mariniertes Hähnchen   Kapern-Mayonnaise   Croûtons             | <b>21</b> |
| <b>Ceviche</b><br>Gelbflossenmakrele   gepickelte rote Zwiebeln   Limette   Koriander | <b>22</b> |

# Kitchen Highlights

## HAUPTGÄNGE

### **Fettuccine-Pasta**

20

Kräuterpesto | Parmesan | geröstete Pinienkerne |  
Kirschtomaten

### **Roggenbauernbrot**

23

Wacholderschinken | Trüffelbutter | Bisdamitzer Käse |  
Portweinzwiebel | Chips

### **Riesengarnelen**

28

Graupenrisotto | Hokkaido-Kürbis | Lauch

### **Kabeljau**

29

Rügener Senfsauce | Blattspinat |  
Kartoffel-Meerrettich-Stampf

### **Flank Steak**

34

Kartoffel-Selleriepüree | Möhren | Portwein

# Sweet Baltic finish

## DESSERT

### **Weiße Schokolade**

Sanddorn | Granatapfel | Kakao

**10**

### **Poseritzer Joghurt-Quark-Dôme**

Haferknusper | Ananas | Mango

**12**