

REGIONALE KÜCHE FÜR IHR
Baltic evening

Feine Starter

VORSPEISEN

Blumenkohlsalat

12

Salzzitrone | Curryöl | Schnittlauch

Ziegenfrischkäse

17

Roten & Gelbe Bete | Apfel | Frisée

Romanasalat

21

Mariniertes Hähnchen | Kapern-Mayonnaise | Croûtons

Ceviche

22

Gelbflossenmakrele | gepickelte rote Zwiebeln | Limette | Koriander

Kitchen Highlights

HAUPTGÄNGE

Fettuccine-Pasta	20
Kräuterpesto Parmesan geröstete Pinienkerne Kirschtomaten	
Roggenbauernbrot	23
Wacholderschinken Trüffelbutter Bisdamitzer Käse Portweinzwiebeln Chips	
Riesengarnelen	28
Graupenrisotto Hokkaido-Kürbis Lauchrote	
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

Haferflocken | Ananas | Mango

12

Allergene

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

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro.