

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 10
Sanddorn | Granatapfel | Kakao

Poseritzer Joghurt-Quark 12
Haferflocken | Ananas | Mango

Allergene

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

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro.