

# Vorspeisen

## Gemischter Grüner Salat

mit hausgemachtem Fenchel-Olivenöl-Dressing

6 €

## Pfefferherings-Bruschetta

Tartar vom Pfefferhering mit roten Zwiebelwürfeln,  
Gewürzgurke und frischen Gartenkräutern

9 €

## Geräucherter Lachs

auf knusprigem Kartoffelrösti mit Creme Fraîche,  
Senf-Honig-Sauce und frischem Dill

10 €

## Wakame-Salat

pikanter Salat von See-Algen  
mit geröstetem Sesam, Baguette

9 €

# Suppen

## Cremesuppe

von der Strauchtomate

mit Burrata und frischem Basilikum

8 €

## Französische Zwiebelsuppe

mit überbackenen Käsecrostini

9 €

# Pasta

## Spaghetti Pomodori

pikante Sauce aus frischen Strauchtomaten, Basilikum  
und gehobeltem Parmesan

9 €

## Pasta al Limone

Linguine in sahniger Zitronensauce  
mit feingehacktem Knoblauch, Frühlingszwiebeln  
und frisch gehobeltem Pecorino

12 €

## Pastaio Rustico Finferli

Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen in Thymianbutter  
und frisch gehobeltem Parmesan

15 €

## Pasta Chorizo

Spaghetti mit Pesto und Chorizo, getrockneten Tomaten,  
Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan

15 €

## Trüffel-Pasta

Tagliatelle mit Butter, Parmesan  
und gehobeltem Sommertrüffel

19 €

## Pasta Chili-Garnele

Linguine mit Babyspinat und frischem Knoblauch

19 €

## Tagliatelle al Salmone

Geräucherter Lachs in Dill-Sahnesauce,  
und grünem Spargel

19 €

## Tagliatelle Filetto

Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen in Steinpilzsauce  
und frisch gehobeltem Pecorino

21 €

# Hauptspeisen

## Gebratene Milchkalbsleber

auf Sellerie-Kartoffelpüree, gerösteten Zwiebeln  
und in Honig karamellisiertem Chicorée

22 €

## Gebratene Entenbrust

in Rotweinbutter mit mediterranem Gemüse  
und Parmesankartoffeln

25 €

## Rumpsteak 200gr.

mit Kräuterbutter, Ofentomate  
und Pommes Frites

27 €

# Variationen vom Wasserbüffel

**Höchste Qualitätsstandards für kompromisslosen Genuss!**

Auf den Weiden entlang des Bodensees wachsen die Tiere unter strengen Augen und optimalen Bedingungen das ganze Jahr über im Freien auf. Umringt von endlosen Wiesen, Wasserstellen und Feuchtgebieten, ernähren sie sich von frischem Schilf, Gräsern und Wildkräutern. Bedingungen, die dem Büffel Fleisch ein mildes und leicht nussiges Aroma verleihen. Das Fleisch hat zudem einen sehr geringen Fett- und hohen Eiweißanteil.

Genießen Sie ein köstliches Stück gesunde Natur.

## Filet Steak 180 gr vom Wasserbüffel

mit Kräuterbutter, Twister  
und Ofentomate

35 €

## Surf & Turf

## Filet Steak 180 gr vom Wasserbüffel

getoppt mit Riesengarnele  
dazu Twister und Ofentomate

38 €

# Usedomer Fischerwochen

## Pommerscher Fischeintopf

mit Edelfischen, Sahne, Kartoffeln, grünen Erbsen  
und einem Schuß Wermut

16 €

## Gebratener Grüner Hering

mit Ofenkartoffel und Kräuterquark

16 €

## Filet vom Rotbarsch

Paprika-Champignon-Gemüse mit Balsamico  
dazu Baguette

18 €

## Geräucherter Lachs

auf knusprigem Kartoffelrösti mit Creme Fraîche,  
Senf-Honig-Sauce und frischem Dill

19 €

## Zanderfilet gebraten

mit Honig-Knoblauch-Glasur  
auf Blumenkohl-Thymian-Püree

21 €

## Scholle „Finkenwerder Art“

Schollenfilet in Butter gebraten mit Zwiebeln und Speck,  
dazu Grenaille-Kartoffeln

23 €

## Filet vom Kabeljau

auf Rahmspinat an Kartoffelpüree

22 €

## Wildlachsfilet aus dem Ofen

mit Kräutern der Provence auf Safran-Kapern-Risotto  
und mediterranem Gemüse

24 €

# Hits für Kids

Kartoffelpuffer  
mit Apfelmus  
6 €

Makkaroni  
mit fruchtiger Tomatensauce  
7 €

Panierte Chicken Nuggets  
mit Pommes Frites  
8 €

Kibbelinge  
saftige Kabeljauhappen in Knusperteig  
mit Pommes Frites  
9 €

# Desserts

## Tartufo Bianco

Halbgefrorenes aus Zabaione- und Vanilleeis  
mit weißer Schokolade

8 €

## Apfel-Strudel

mit Vanillesauce

7 €

## Vanilleeis mit Olivenöl

und einem Hauch Meersalz

6 €

## Zitronensorbet

mit Limoncello

6 €

## Zitronensorbet

mit Prosecco

6 €