

Vorspeisen

Grüner Blattsalat

mit Aceto Balsamico und Orangen-Olivenöl

7 €

Bruschetta

Tomatenwürfel, Zwiebeln und Knoblauch

7 €

Karamellierte Ziegenkäsetaler

auf Blattsalat mit Birne, Rucola und Honig

10 €

Geräucherter Lachs

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

12 €

Suppen

Tomatensuppe

mit Burrata und frischem Basilikum

8 €

Steinpilz-Cremesuppe

mit knusprigem Parmaschinken-Chips

9 €

Fischsuppe "Strandvillen"

mit Krustentieren, Muscheln, Meeresfischen
und ganzem Flusskrebs

11 €

Pasta und Risotto

Steinpilz-Risotto

cremiger Risotto mit frischen Steinpilzen
und frittiertem Thymian
16 €

Pasta al Limone

Linguine in sahniger Zitronensauce
mit feingehacktem Knoblauch, Frühlingszwiebeln
und frisch gehobeltem Parmesan
14 €

Spaghetti Pomodori

pikante Sauce aus frischen Strauchtomaten,
Basilikum und gehobeltem Parmesankäse
(vegan ohne Parmesan)
10 €

Trüffel-Pasta

Tagliatelle mit Butter, Parmesankäse
und gehobeltem Sommertrüffel
oder
(vegan) Spaghetti mit Trüffelöl
und gehobeltem Sommertrüffel
19 €

Pasta al Salmone

Tagliatelle mit Lachs und Cherry-Tomaten
in sahniger Tomatensauce
19 €

Hauptspeisen

Tranchen vom Usedomer Schwarzwild
auf Trüffelpasta mit frisch gehobeltem Parmesankäse
und buntem Pfeffer
25 €

Wiener Schnitzel
Kalbsschnitzel mit Pommes Frites,
Preiselbeeren und Zitrone
26 €

Feines Hirschragout
mit Waldpilzen auf Kartoffelrösti,
getoppt mit Crème Faîche und frischem Thymianzweig
24 €

Ofengebackene Rehkeule
in Chianti-Wachholder-Marinade, mit Preiselbeer-Konfitüre,
auf Püree von geröstetem Kürbis und in Weißwein gegarter Birne
mit Pfefferschrot und einem Hauch von Nelke
28 €

Argentinisches Rumpsteak 200gr.
mit Kräuterbutter, Ofentomate und Pommes Frites
29 €

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 Büffelfleisch 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.

Tranchen vom Wasserbüffel

auf cremigem Risotto mit frischen Steinpilzen
und frittiertem Thymian
27 €

Tagliatelle mit Filetspitzen vom Wasserbüffel

in Steinpilzsauce
und frisch gehobeltem Parmesankäse
28 €

Filetsteak vom Wasserbüffel

mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und Ofentomate
37 €

„Surf & Turf“

Filetsteak vom Wasserbüffel

getoppt mit Riesengarnele
dazu Pommes Frites und Ofentomate
39 €

Aus Neptuns Reich

Pommerscher Fischeintopf

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

19 €

Zanderfilet gebraten

auf cremigem Steinpilz-Risotto
mit Parmaschinken-Chips

25 €

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“

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

24 €

Wildlachsfilet aus dem Ofen

mit Kräutern der Provence auf cremigem Blumenkohl-Thymian-Püree
und mediterranem Gemüse

25 €

Schlemmer-Fischplatte für Zwei

Variationen vom Zander, Wildlachs, Kabeljau & Black Tiger Garnelen,
dazu saisonales Gemüse mit Kartoffeln
in Kräuter-Olivenöl geschwenkt

2 Personen 64 €

Hits für Kids

Makkaroni

mit fruchtiger Tomatensauce

7 €

Panierte Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

8 €

Kibbelinge

saftige Kabeljauhappen in Knusperteig

mit Pommes Frites

9 €

Desserts

Schoko-Soufflé

mit Kokos-Eis

9 €

Apfel-Crumble

mit Vanilleeis

7 €

Vanilleeis mit Olivenöl

und einem Hauch Meersalz

6 €

Affogato

Köstliches Espresso-Dessert

1 Kugel Vanilleeis übergossen mit heißem Espresso

6 €

Zitronensorbet

mit Prosecco oder Limoncello

7 €