

Vorspeisen

Gemischter Grüner Salat

mit hausgemachtem Fenchel-Olivenöl-Dressing

5 €

Bruschetta

mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch

6 €

Wakame-Salat

pikanter Salat von See-Algen mit geröstetem Sesam & Baguette

6 €

Freester Cherry-Matjesfilet

mit roten Zwiebeln, frischem Apfel, Salatbouquet und Baguette

7 €

1/2 Dutzend Weinbergschnecken

im Häuschen mit Kräuterbutter & Baguette

9 €

Caprese á la Rossini

Tomate, Mozzarella, Pesto aus Basilikum,
getrockneten Tomaten & Oliven

9 €

Suppen

Cremesuppe von der Strauchtomate

mit feiner Orangenote und frischem Basilikum
6 €

Steinpilzcremesuppe

mit Kräuter-Croutons
7 €

Fischsuppe "Strandvillen"

mit Krustentieren, Muscheln
und Meeresfischen
9 €

Pasta & Risotto

Spaghetti Pomodori
mit pikanter Tomatensauce und Parmesan
8 €

Spaghetti Alio, Olio & Peperoncino
9 €

Trüffel-Pasta
Tagliatelle mit Butter, Parmesan und gehobeltem Sommertrüffel
15 €

Ravioli al Limone
in Salzeibutter, gefüllt mit Ricotta und Limone
13 €

Pastaio Rustico Finferli
Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen
13 €

Steinpilz Risotto
mit gehobeltem Parmesan
13 €

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel

mit lauwarmem Kartoffelsalat, Zitronenecke und Preiselbeeren
21 €

Wiener Backhendl

ausgelöst mit lauwarmem Kartoffelsalat, Salatbouquet, & Fencheldressing
16 €

Gegrillte Schweinshaxe

auf Sauerkraut und kleinen Kartoffeln
15 €

Chianti-Braten

vom Pommerschen Weide-Rind
mit gebackenen Kirschtomaten und Aligot
18 €

Argentinisches Rumpsteak 200gr.

mit Kräuterbutter und Pommes Frites
22 €

Aus Neptuns Reich

Pommerscher Fischeintopf

mit Edelfisch, Sahne, Wermut, Kartoffeln und grünen Erbsen

13 €

Gebratenes Wildlachsfilet

auf mediterranem Gemüse mit kleinen Kartoffeln

19 €

Zanderfilet gebraten

auf Steinpilz Risotto und mariniertem Rucola

19 €

Kabeljau-Loin

im Wermut-Sud mit Rosmarin, Limone

und mediterranem Pfannengemüse mit Grenaille Kartoffeln

21 €

Ganze Dorade vom Grill

auf mediterranem Pfannengemüse und Grenaille Kartoffeln

25 €

Schlemmer-Fischplatte

Variationen vom Zander, Wildlachs, Kabeljau & Black Tiger Garnelen,
mit saisonalem Gemüse, Kräutern und Thymiankartoffeln

1 Person 26 €
2 Personen 49 €

Gerichte für Zwei nach altrömischer Art
im Tontopf langsam gegart und am Tisch angerichtet :

Ganzer Jagd-Fasan
auf Rahm-Sauerkraut und Grenaille-Kartoffeln 48 €

Zwei Lammhaxen
auf Bauerngemüse und Grenaille- Kartoffeln 47 €

(Nur auf Vorbestellung)
Für diese Gerichte ist eine Zubereitungszeit
von ca. 5 Stunden erforderlich

Sie suchen noch ein Geschenk?

Wie wäre es mit einem Gutschein für ein
“Candle Light Dinner”?

Hits für Kids

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus
5 €

Spaghetti Pomodori
mit fruchtiger Tomatensauce
6 €

Panierte Chicken Nuggets
mit Pommes Frites
7 €

Kibbelinge
saftige Kabeljauhappen in Knusperteig
mit Pommes Frites
8 €

Desserts

Tartufo Classico

Halbgefrorenes aus Zabione- und Schokoladeneis
mit Kakao & Krokant
6 €

Tartufo Bianco

Halbgefrorenes aus Zabione- und Vanilleeis
mit weißer Schokolade
6 €

Apfel-Crumble

mit Vanillesauce und frischen Beeren
7 €

Crème brûlée

mit Passionsfrucht Himbeersorbet
8 €

Vanilleeis mit Olivenöl

und einem Hauch Meersalz
6 €

Zitronensorbet

mit Limoncello
6 €

Zitronensorbet

mit Prosecco
6 €