

Kulinarischer Kalender 2019

Usedomer Heringswochen (März-April)

- Matjestatar / Toast / Rucola / Hausfrauensauce 6,00€
- eingelegter Brathering / Bratkartoffeln / Spiegelei / rote Zwiebeln / gemischter Salat 12,60€
- Matjesfilet / Brathering / Rollmops / Rosmarinkartoffeln / Hausfrauensauce / rote Zwiebeln / gemischter Salat 13,80€

Kulinarischer Frühling (Mai-Juni)

- Spargelcremesuppe / Biokresse 5,60€
- 250g frischer Spargel / Sauce Hollandaise oder Semmelbrösel / Kräuterkartoffeln 12,50€

wahlweise mit

gekochtem Schinken	+ <u>3,90€</u>
Schweineschnitzel	+ <u>5,50€</u>
Räucherlachs	+ <u>4,20€</u>

- gebratenes Lachsfilet / Spargelragout / Kartoffelpüree / confierte Cherrytomaten / Balsamico-Glace 19,20€
- Tagliatelle / grüner Spargel / Limettensauce / Frühlingszwiebeln / Parmesanhobel 12,00€

Den Sommer mit allen Sinnen genießen (Juli-August)

- Pfifferlingrahmsuppe / Schnittlauch 5,60€
- Kalbsrückensteak / Pfifferlinge / Rosmarinkartoffeln / Portwein-Thymian-Reduktion 19,80€
- geb. Zander-Filet / Pfifferlingsrisotto / Parmesanschaum / Brunnenkresse 17,00€
- Penne / Pfifferling-Rahmsauce / mariniertes Rucola 11,80€

Genuss im Herbst (September-Oktober)

- Kürbis-Bruschetta 6,90€
- Kürbis-Ingwer-Suppe / Black Tiger Garnelen / Kresse / Kürbiskernöl 9,50€
- Kürbis-Risotto / Rauke / Cherrytomaten / Kürbiskerne 11,80€
- Schweinefiletmedaillons / Kürbisgemüse / Erbsenpüree / Pommes Rissolée 17,80€

Wild und Geflügel (November-Dezember)

- Waldpilzcremesuppe **5,60€**
- rosa Rehrücken / Rotkohl / Spätzle / Preiselbeerbirne **19,80€**
- Hirschgulasch / Perlzwiebeln / Pilze / Kartoffelpüree **15,00€**
- Barbarie Entenbrust / Rotkraut / Rosenkohl / Schupfnudeln / Orangensauce **17,80€**
- Hähnchenroulade / Spinat / Tagliatelle / Tomatensauce / Knoblauch / Parmesan **14,20€**