

WEINWIRTSCHAFT

Vorweg &
zwischen durch.

Maritimer Fischtopf

mit verschiedenem Fischfilet, Gemüsestreifen,
Sauce Rouille und Baguette

13,90 €

Kalte Lauchsuppe

mit Räucherlachs und Sauerrahm
(D,G,L)

5,90 €

Räucherlachs-Rösti

Knuspriger Kartoffel-Rösti mit Räucherlachs,
Sour Cremé
(A,C,D,G,3)

9,90 €

Beef Tatar mit geröstetem Pumpernickel

mit Trauben und Feldsalat
(A(Roggen, Gerste), G, J, 2, 4, 5, 6, 7)

10,90 €

Caesar Salad

mit Salatherzen, Caesardressing,
gehobeltem Grana Padano
(A(Weizen), C, G, 2, 5)

11,90 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

12,90 €

Elsässer Flammkuchen

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Lauch
(A(Weizen), G, 2, 5)

12,90 €

Thunfisch Flammkuchen

mit Thunfisch, Roten Zwiebeln, Kapern und
frischem Babyspinat
(A(Weizen), D, G)

13,90 €

Unsere
Weinempfehlung.

2016 Weissburgunder QbA, Baden

Glas 0,2 l

7,40 €

Flasche 0,75 l

25,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und
Serviceleistungen.

WEINWIRTSCHAFT

Vegetarisch um die Welt.



Zucchini spaghetti
an Gemüsebolognese
(F,H,I,L,1,2,3)
12,90 €

Haloumi Burger im Laugenbrötchen
mit Guacamole, Tomate, Rucola und
gebratenen Champignons, dazu
gegrillte Mini-Paprika
(A(Weizen),C,G,K,2,5)
18,90 €



Vegane Bratwurst
mit Sauerkraut und Kartoffel-
Röstzwiebel-Püree, Sojaschaum
(A,F,3)
14,90 €



Veggie Flammkuchen
mit Munsterkäse, Roten
Zwiebeln und Schmand
(A(Weizen),G)
13,50 €



Thai-Kürbis-Kichererbsen-Curry
mit Falafel Bratling
(A(Weizen),G,6,7)
14,90 €



Unsere Weinempfehlung

2015 Pinot Noir QbA,
Lergenmüller, Pfalz, Deutschland

Glas 0,2 l **7,60 €**
Flasche 0,75 l **26,00 €**

Dessert.



Kokos-Panna-Cotta
mit Aprikosenmark, Cassissorbet
(F,3,5)
5,90 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

WEINWIRTSCHAFT

Klassiker & regional.

Scholle Finkenwerder

mit Bratkartoffeln mit Speck und
Zwiebeln, Gurkensalat mit Schmand
(A(Weizen),D,G,2)

22,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
gemischtem Blattsalat
(A(Weizen),C,2)

20,90 €

Wismarer Panfisch

mit Filets vom Lachs, Zander und Dorsch mit
Dillsoße, Drillingen, Gurkensalat
(A(Weizen),G,L,I,2)

20,90 €

Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und gestürzten
Röstkartoffeln, Cremespinat und
Schnittlauchsoße
(A(Weizen),C,I,2)

20,90 €

TT-Burger

mit Rindfleisch, Bacon, Salat, Tomate,
Gewürzgurke, BBQ-Soße, Zwiebeln, Käse
und Kartoffelspalten
(A(Weizen),G,I,J,K,1,2,5,8,9)

16,90 €

Tagliatelle mit Garnelen

im Weißweinsud mit Cherrytomate, Oliven und
Parmesan
(A(Weizen),C,H,G,L,12)

23,90 €

Dessert.

Küste trifft Berg – Unsere Käseplatte

Rügener Badejunge trifft auf Allgäuer
Limburger, Dänischer Havarti trifft auf
Bergkäse. Dazu reichen wir frisches Brot
und dreierlei Dips.

(G,I,L,1,2,3,5,11)

11,90 €



WEINWIRTSCHAFT

Fleisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht:

Pouladenbrust

MECKLENBURGISCH	19,90 €
WEINWIRTSCHAFT	19,90 €
SAISONAL	19,90 €

Schweinerückensteak mit Senfkruste (C,J)

MECKLENBURGISCH	19,90 €
WEINWIRTSCHAFT	19,90 €
SAISONAL	19,90 €

RibEye Steak 220g

MECKLENBURGISCH	24,90 €
WEINWIRTSCHAFT	25,90 €
SAISONAL	24,90 €

MECKLENBURGISCH

mit geschmorten Tomaten, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Kräuterquark (G,2)

WEINWIRTSCHAFT

Kohlrabi-Lauch-Karotten-Puffer, Tomatensalat und ein Dip aus körnigem Frischkäse mit Rucola, Kräuterbukett (C,G)



SAISONAL

Frisches Gemüse mit Teriyaki-Sauce und Kräuterreis an Paprikasoße (A(Weizen),F,L,G,2,11)

Dessert.

Täglich wechselnde Desserts

Fragen Sie gern unser Servicepersonal nach unserem heutigen Tagesdessert.

Unsere Weinempfehlung

Bechtheimer Stein Beerenauslese

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

Glas 0,05 l	4,80 €
Flasche 0,375 l	32,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

WEINWIRTSCHAFT

Fisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht:

Filet vom Dorsch (A(Weizen),D)	
MECKLENBURGISCH	19,90 €
WEINWIRTSCHAFT	20,90 €
SAISONAL	20,90 €
Gebratener Zander (A(Weizen),D)	
MECKLENBURGISCH	19,90 €
WEINWIRTSCHAFT	20,90 €
SAISONAL	19,90 €
Lachsfilet (A(Weizen),D)	
MECKLENBURGISCH	20,90 €
WEINWIRTSCHAFT	22,90 €
SAISONAL	21,90 €

MECKLENBURGISCH

„Himmel und Erd“

Kartoffel, Äpfel, Zwiebel und gebratene Blutwurst
(G,J,2)

WEINWIRTSCHAFT

Gebratene Champignons, Tomate und Avocado garniert mit Rucola, dazu gegrillte Mini Paprika
(G,2,5)



SAISONAL

Frischer Blattspinat mit körniger Senfsoße und Drillingen mit Schale
(A,I,J,L,5,11)

Dessert.

Schokoladenküchlein
mit Vanilleeis und Himbeersoße
(A(Weizen),C,F,G)
7,90 €

Unsere Weinempfehlung

2016 Rivaner QbA

Baden – Kaiserstuhl, Deutschland

Glas 0,2 l	7,00 €
Flasche 0,75 l	26,00 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.