

## Vorspeisen

### Brot & Dip

Italienische Welle von der Stadtbäckerei Tange / zweierlei Dip

5,50

### Gebratene Garnelen

Cremige Krustentiersauce / Italienische Welle

13,90

### Burrata

Parmaschinken / Rucola / Tomaten / Balsamico / Italienische Welle

12,90

## Suppen

Möhren-Kokos-Suppe mit Mango

9,00

Tomaten-Erdbeer-Suppe mit Brotknusperchen

9,00

## Großer gemischter Salat

Saisonale Blatt- und Rohkostsalate / Gurke / Tomate / Radieschen  
geröstete Kerne / hausgemachtes Kräuter-Vinaigrette / Italienische Welle

16,50

**wahlweise mit:**

auf der Haut gebratenes Dorschfilet

26,50

auf der Haut gebratenes Zitruslachsfilet

27,50

marinierte Lammfilets

31,00

5 marinierten Riesengarnelen / Curry-Mayonnaise

25,90

Rumpsteak vom Weiderind / Zwiebelmarmelade

31,50

## Beilagen-Salat

saisonale Blatt- und Rohkostsalate

Kräuter-Vinaigrette

6,50

## Vegetarisch

Tagliarini mit Burrata und Tomaten

19,90

Tagliarini mit Gemüse

Möhren / Zucchini / Knoblauch / Chili / Basilikum / Zitrone / Oliven Öl

17,90

## Aus dem Meer

### Mediterraner Fischtopf

gebratene Fischfilets / Riesengarnele  
Champignons / Paprika / Kartoffeln / Maisbrot  
-serviert in einer Terrine der Töpferei Stock-

23,50

als Vorspeise

12,50

### Große Nordseescholle

Bratkartoffeln / Salat

26,90

mit Speck +2,40

### Gebratenes Dorschfilet

glasierte Möhren / Dijon-Senfsauce / Petersilienkartoffeln

28,50

### Auf der Haut gebratenes Zitruslachsfilet

Tagliarini / Möhren / Zucchini / Knoblauch / Chili / Basilikum / Zitrone / Oliven Öl

28,50

### Fischteller „Meerestochter“

drei Filets auf der Haut gebraten / Riesengarnele / Bratkartoffeln /  
Noilly-Pratsauce / Salat

29,90

### Tagliarini „Aglio e olio“ mit 5 Riesengarnelen

Knoblauch / Chili / Pesto / Parmesan

25,00

## Vom Lande

### Rumpsteak vom Weiderind

Zwiebelmarmelade / Thymian-Kartoffeln / Salat

32,50

### Paniertes Schnitzel aus dem Kalbsrücken

warmer Kartoffelsalat / Tomate / Gurke / Radieschen

28,50

### Marinierte Lammfilets

grüne Bohnen / Balsamico-Kartoffeln

32,00

### Rinderroulade

Jus / Glasierte Möhren / Petersilienkartoffeln

28,50

### Cordon Bleu vom Kalb

Bratkartoffeln / Salat

30,00



## Dessert

Schokoküchlein

Kaffee-Eis

9,00

Tiramisu "mal anders"

8,00

Crème Brûlée von der Tonkabohne

8,00

Zweierlei Parfait

9,00

Mascarpone-Sahne-Creme mit Maracuja

9,00



## Für die kleinen Piraten

Kleines paniertes Kalbschnitzel

Bratkartoffeln

10,50

Fish & Chips

Remoulade

9,50

Tagliarini in Sahnesauce

7,00

Kleine Currywurst

Pommes / Currysauce

8,50

## Düt und Dat

### Räucherfischplatte

Räucherlachs / Makrelenfilet / Forellenfilet / Stremellachs  
Salatbouquet / Remouladensauce / Bratkartoffeln

27,50

### Hausgemachtes Angeliter Sauerfleisch

von der Dicken Rippe

Salatbouquet / Remouladensauce / Bratkartoffeln

19,50

### Currywurst „Ursprung“ aus Ludwigslust

Salatbouquet / Currysauce / Currycreme

Mayonnaise / Pommes Frites

15,50

### Dorschfilet im Grevensteiner Bierteig

warmer Kartoffelsalat / Tomate / Gurke / Radieschen  
Remouladensauce

24,00

### Matjesfilet „Meerestochter“

Matjesfilet nordischer Art / Apfel-Zwiebel-Sauce

Bratkartoffeln / Salatbouquet

20,50