

Vorspeisen

Brot & Dip

Italienische Welle von der Stadtbäckerei Tange / zweierlei Dip

5,50

Bunter Salat mit karamellisierten-Ziegenkäse

Rote Bete aus dem Ofen / Italienische Welle

13,50

Bruschetta mit geröstetem Kürbis

Friskäse / Rucola / Parmesan

12,00

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

Steirisches Kürbiskernöl / Ofen-Kürbis

9,00

Mandel-Knoblauch-Suppe

geräucherte Forelle / Orangenöl

9,50

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

28,50

auf der Haut gebratenes Zitruslachsfilet

27,00

karamellisierten-Ziegenkäse

26,50

5 marinierten Riesengarnelen

25,90

Rumpsteak vom Weiderind

33,50

Beilagen-Salat

saisonale Blatt- und Rohkostsalate
Kräuter-Vinaigrette

6,50

Vegetarisch

Parmesan-Pasta

Knoblauch / Zitrone / marinierter Rucola

18,00

Tagliarini mit Hokkaido-Kürbis

getrocknete Tomaten / Walnüsse / Knoblauch / Chili / Oliven Öl / Parmesan

20,00

Aus dem Meer

Mediterraner Fischtopf

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

24,00

als Vorspeise

12,50

Große Nordseescholle

Bratkartoffeln / Salat

26,90

mit Speck +2,40

Gebratenes Dorschfilet

Rote Bete-Kartoffelpüree / Meerrettichsauce

29,50

Auf der Haut gebratenes Zitruslachsfilet

Tagliarini / Kürbis / Tomaten / Walnüsse / Knoblauch / Chili / Oliven Öl / Parmesan

28,00

Fischteller „Meerestochter“

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

30,50

Tagliarini „Aglio e olio“ mit 5 Riesengarnelen

Knoblauch / Chili / Pesto / Parmesan

26,50

Vom Lande

Rumpsteak vom Weiderind

Café de Paris Butter / Bratkartoffeln / Salat

33,50

Paniertes Schnitzel vom Lübchiner Strohschwein

Romanoff Kartoffeln / Salat

24,50

Lammfilets in Zitronen-Honig Marinade

Pasta / Knoblauch / Chili / mariniertes Rucola / Parmesan

33,50

Rinderroulade

Jus / sautierter Spitzkohl mit Speck / Salzkartoffeln

29,50

Cordon Bleu vom Lübchiner Strohschwein

warmer Kartoffelsalat / Tomate / Gurke / Radieschen

26,00

Dessert

Schokoküchlein
Haselnuss - Eis
9,00

Zitronen - Tiramisu
8,00

Crème Brûlée von der Tonkabohne
8,00

Zweierlei Parfait
9,00

Überraschungsdessert
11,00

Für die kleinen Piraten

Kleines paniertes Schnitzel vom Lübbchiner Strohschwein

Bratkartoffeln

9,80

Fish & Chips

Remoulade

9,80

Tagliarini in Sahnesauce

7,50

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

20,00

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