

# Speisekarte

*‘Nach einem trefflichen Essen ist man geneigt alles zu verzeihen,  
sogar den eigenen Verwandten’  
-Oscar Wilde-*

## Suppen, kalte und warme Vorspeisen, Salate

Tom Yam Suppe scharfes Thaisüppchen mit Zwiebellauch	5,90 €
Zweierlei von der französischen Ziege getrüffelte Terrine im Pistazienmantel und Nocke mit Honig vom französischen Ziegenfrischkäse an Portweinschalotten	8,90 €
Gambas al ajillo Tigergarnelen gegart in einem Thymian-Rosmarin-Knoblauch-Olivenöl	9,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet feinstes Rinderfilet plattiert mit Olivenöl, Zitrone, frittierten Kapern, Rauke und Parmesan	12,90 €
‘fatty Tuna’ - Sesamthunfisch auf Wakame-Salat, einem Mango-Chili-Relish und einem Topping aus: Ingwer, Limette, Chili und Soja	12,90 €
Avocado-Tomate-Mozzarella Salat von Avocado, Kirschtomaten, Mozzarella, roten Zwiebeln und einem Rauke-Kräuter-Pesto	9,90 €
Antipastigemüse <i>vegan</i> mit Zucchini, Paprika, Champignons, Aubergine, Rote Zwiebeln, Oliven, französische halbtrocknete Tomate und Mojo Verde	10,90 €
Graupensalat <i>vegan</i> mit Ringelbete, Lauchzwiebeln, Tomaten und gebrannten Kichererbsen	9,90 €
Dreierlei aus dem Rauch Räucherlachstatar, schwarzer Heilbutt, Makrele, Meerrettichcreme und Pumpernickel	9,90 €
Salat mit knuspriger Fischschnitte oder Maispouardenbrust Blattsalate, Rauke, Miniromana, Paprika, Tomaten, Lauch, Gurken, Radieschen, Parmesan <b>Sie haben die Wahl: Honig-Senf-Vinaigrette oder klassische Vinaigrette</b>	14,90 €

## Fischgerichte

Steak vom Heilbutt mariniert in Teriyakisauce, auf der Haut gebraten mit Pak Choi Gemüse und einem lauwarmen Graupensalat	19,90 €
Filet vom Fjordlachs mit einem klassischen Tomatenrisotto, Babyblattspinat mit Knoblauchvinaigrette und Belper Knolle	18,90 €
Thunfischsteak im Sesammantel mit einem kalten Beluga-Linsensalat, eingelegtem Ingwer und Wakame	23,90 €

### **Aperitif des Monats für schmale 6.90 €**

#### **Baltic Gimlet – Blücher Baltic Gin mit Lime Juice und einer Scheibe Limette**

Saibling im Ganzen *von den Müritzfischern* 21,50 €  
circa 350g gefüllt mit Kräutern und gebraten, mit Rosmarinkartoffeln,  
Mojo Verde, buntes Pfannengemüse

### **Fleischgerichte**

Schweinebäckchen vom Iberico 18,90 €  
gepökelt und im eigenen Saft gegart, mit Kartoffelstampf,  
Spreewälder Sauerkraut, krosse Baconschnipsel, Portweinjus

Maispoulardenbrust 17,90 €  
mit einem klassischen Tomatenrisotto, Babyblattspinat mit  
Knoblauchvinaigrette und Belper Knolle

Lombardisches Schweinefilet 18,90 €  
Filet im Speckmantel leicht rosa gebraten, dazu Salsa di Gremolata,  
Rosmarin-Pfannendrillinge und Pilze

Lecker Lammlachs 23,90 €  
Lammrücken medium gebraten, Rosmarin-Pfannendrillinge, Mojo Verde,  
Pfannengemüse und Salsa di Gremolata

### **Unsere 'Steak Parade'**

Vom Angus Rind, ausschließlich von Rindern aus Argentinien oder Uruguay.  
Also... 'lecker Lendchen' oder das 'Ding mit dem Fettagge'...

Rib Eye Steak 300g 29,50 €

Rinderfilet 180g 26,90 €

Rinderfilet 250g 32,50 €

### **Garstufen für unsere Steaks**

Rare - blutig im Kern (englisch)

Medium - rosa im Kern

Well done - durchgebraten

Alle Steaks servieren wir mit einem gemischten Salat.

Möchten Sie... Kartoffelgratin, Kartoffelchips,

Rosmarin-Pfannendrillinge, Pfannengemüse

oder eine Ofenkartoffel mit Sour Creme?

Und dazu... Portweinjus oder eine

sauleckere Kräuterbutter?

'Land und Meer' im Weltenbummler 31,50 €  
**180g** feinstes Rinderfilet mit 4 Gambas, Kartoffelgratin,  
Kräuterbutter und einem gemischten Salat

Mehr 'Land und Meer' im Weltenbummler 37,90 €  
**250g** feinstes Rinderfilet mit 6 Gambas, Kartoffelgratin,  
Kräuterbutter und einem gemischten Salat

## Pasta und Vegan

Vegane Bulette von der Kidneybohne dazu ein lauwarmer Graupensalat mit Tomaten, Pak-Choi-Gemüse und Ringelbete	14,90 €
Tagliatelle mit Tigergarnelen der italienische Klassiker ´aglio olio´ mit Tomaten, Lauch, roten Zwiebeln, Rauke und Parmesan	16,90 €
Tagliatelle Bolognese lecker herzhaft, aus reinem Rinderhackfleisch, klassisch mit Wurzelgemüse und Parmesan	13,90 €
Tagliatelle Napoli <i>WB</i> Die klassische Tomatensauce aus Neapel, bei uns zusätzlich mit Oliven, französischen halbtrockneten Tomaten, Babyblattspinat, Parmesan	13,90 €

## Süßes

Crème Brûlée mit Vanille und Karamellkruste	5,90 €
New York Cheesecake mit einem Sorbet klassisch aus Frischkäse, weißer Schokolade und Vanille, Baiserhaube, Heidelbeeren	8,50 €
Dunkles Mousse au Chocolate mit einem Butter,- und Schokoladencrumble	7,90 €
Germknödel mit einer Kirschgrütze und Vanillesauce	7,50 €

## Für die Heranwachsenden

Captain ´Flint´ lecker Lachs mit Buttermöhrrchen und Kartoffelstampf	6,90 €
Fish and Chips Lachs mit Kartoffelchips, Majo und Ketchup	6,90 €
Chicken and Chips Hähnchenbrust natur mit Kartoffelchips, Majo und Ketchup	6,90 €
Tagliatelle Bolognese	6,50 €
Tagliatelle Napoli	5,90 €
Süße ´Sauerei´ Germknödel mit Kirschgrütze und Vanillesauce	7,50 €

***Mit dem Geist ist es wie mit dem Magen:  
Man kann ihm nur Dinge zumuten,  
die er auch verdauen kann.***

***Guten Appetit***