

Speisekarte

Suppen und Vorspeisen

Japanische Hühnerbrühe	6,90 €
Zweierlei von der französischen Ziege mit Rucola, Granatapfel und schwarzen Walnüssen	9,90 €
Gambas al ajillo Tigergarnelen mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Tomaten, Chili	11,90 €
„fatty tuna“ Sesamthunfisch auf Wakame-Salat, Mango-Chili-Relish, Wasabi und Soja-Topping	12,90 €
Tagliata di Manzo <i>low carb for two</i> Tranchen vom Rinderfilet – medium rare auf einem Salat von Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl und Zitrone.	22,90 €
Burrata Caprese mit confierten Tomaten, zweierlei Pesto, Pinienkerne	11,90 €
Gemüse Antipasti Zucchini, Paprika, Champignons mit Rosmarin-Thymian-Knovi. eingelegte rote Zwiebeln, Oliven und halbgetrocknete französische Tomaten. Pesto und Crissini.	13,90 €

Fischgerichte

Thunfischsteak im Sesammantel -roh im Kern- mit einem kalten Beluga-Linsen-Salat, eingelegtem Ingwer und Wakame	23,90 €
Forelle ´Müllerin Art´ - Müritzfischer mit Kartoffelstampf, Nussbutter und Salat	21,90 €
Norweger Lachsfilet auf Tomaten-Frischkäse, Antipastigemüse, Pesto, Crissini	19,90 €

Salate

Baby-Blattsalate mit Hähnchenbrust dazu Kirschtomaten, Paprika, Radieschen, Gurke und Joghurt-Dressing	14,90 €
Asiatischer Salat mit Garnelen dazu Sprossen, Sesam, Koriander und Teriyaki-Dressing	16,90 €

Fleischgerichte

Schweinebäckchen vom Iberico	19,90 €
gepökelt und im eigenen Saft gegart, mit bunten Karotten, Kartoffelstampf Jus	
Maispouardenbrust	18,90 €
auf Tomaten-Frischkäse, Antipastigemüse, Pesto, Crissini	
Lammkrone `Lombardia`	23,90 €
medium gebraten, Gremolata, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Grillgemüse	
Rinderfilet 180 g	26,90 €
Rinderfilet 250 g	32,50 €
Entrecôte 300 g	29,50 €
wahlweise mit Kartoffelchips, Grillgemüse oder Ofenkartoffel mit Sour Cream und Kräuterbutter oder Portweinjus	
„Land und Meer“ im Weltenbummler	31,50 €
180g feinstes Rinderfilet mit 4 Gambas dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kräuterbutter und gemischter Salat	
Mehr „Land und Meer“ im Weltenbummler	37,90 €
250g feinstes Rinderfilet mit 6 Gambas dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kräuterbutter und gemischter Salat	

Pasta und Vegan

Linguine mit Rügauer Bärlauchpesto	12,90 €
Bärlauchpesto, Cherrytomaten, Parmesan	
Linguine Rustica	13,90 €
mit halbtrockneten Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Kapern, Knoblauch und Sardelle zum würzen	
	vegan 12,90 €
Linguine Bolognese con Polpette	13,90 €
klassisch mit Rinderhackfleisch Wurzelgemüse, Rinderhackbällchen und Parmesan	

Aperitif des Monats

Ferdinand's Vermouth Rosé
für schmale 5,90 €

Bowl

California Ceviche 17,90 €

In Limette gegarter Lachs, lauwarmer Reis, Avocado, eingelegter Ingwer, Salatgurke mit einem Topping aus Soja, Wasabi und braunen Zucker.

Tofu vegan 17,90 €

Räuchertofu, kalte Glasnudeln, Mango-Chili-Relish, Nüsse, Lauch, Koriander, eingelegter Ingwer mit einem Topping aus weißem Soja, Limette, Zitronengras, Knovi und braunem Zucker.

Für die Heranwachsenden

Captain Flint 6,90 €

Lachs mit Buttermöhrrchen und Kartoffelstampf

Chicken and Chips 6,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelchips, Ketchup und Majo

Linguine Bolognese con Polpette 6,50 €

Süßes

Tiramisu 7,90 €

klassisch mit Kaffeelikör

Crème Brûlée 5,90 €

der Klassiker unter der Karamellkruste

...Eis 7,50 €

auf zweierlei Crumble – Butter und Schoko

Wein des Monats

Sauvignon Blanc 'Saint Clair' trocken

*Weingut Saint Clair Estate, Marlborough, Neuseeland
Elegant, spritzig und leicht säurebetonter Wein. Duftet nach
Maracuja, im Abgang Rhabarber. Typisch Sauvignon Blanc.*

Flasche 0,75l 28,90 €

Guten Appetit