

# UNSERE SPEISEN

## AUSZUG AUS UNSERER SPEISEKARTE

**Kombinieren Sie sich glücklich!**  
Stellen Sie sich Ihr 3-Etappen-  
Lieblings-Abendmenü aus unserer  
täglich wechselnden Karte für 49€  
selbst zusammen.

## SPECIALS DES TAGES

**Ob Cut, Fang oder Dessert, wir  
informieren Sie gern**

## VORWEG

### TATAR VOM OSTSEERIND

Wasabi Sesam | Gari | Teriyaki | kleines  
Blattwerk | Unser Brot  
15,50€

### SALATSCHÜSSEL

Buntes Blattwerk | Granatapfelkerne |  
Gehackter Apfel | Schafskäse | Geröstete  
Cashewkerne | Kerne | Joghurt-Dressing

KLEIN 5,50€  
GROSS 10,50€

Wählen Sie argentinische Rotgarnelen dazu 9,50€  
Wählen Sie Kikok Maishuhn dazu 7,50€

## ZUM LÖFFELN

### TRILOGIE VON DER TOMATE

Süppchen | Caprese | Bruschetta  
13,-€

### COCOS MUMBAI CURRY SUPPE

Brick-Wasabi-Sesam-Chips  
9,-€

## HAUPTDARSTELLER AUS WALD, MEER & BOTANIK

### BODDENZANDERFILET

Baby Pak Choi | Mecklenburger Drillinge aus  
dem Ofen | Senfcreme | Sanddornkarotten  
28,50€

### WET AGED PRIME RUMPSTEAK

Der Steakklassiker!  
Schön marmoriert, mit kleinem Fettrand für den  
Extrageschmack  
Saisonale Gemüse | Tomatenpesto-  
Kartoffelstampf | Kräftige Jus  
32,-€

### GESCHMORTER BLUMENKOHL VEGETARISCH

Maldon Meersalzkristalle | bunter Pfeffer |  
Limetten-Süßkartoffelstampf | Veganes Pesto |  
Bimi  
18,50€

## SÜSSES

### WHITE BRÛLÉE DELUXE

Erdbeerkaviar | Crumble | Minzchiffonade  
9,50€

### LAUWARMES SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN

Karamell-Salzbutter-Eiscreme | Maracuja-  
Vanilleschaum | Spongecake  
10,00€

**Eis geht immer – Sprechen  
Sie uns gern an!**

### VEGETARISCH / VEGAN

Auf Anfrage können unsere Gerichte auch  
vegan zubereitet werden.