

## VORSPEISEN

<i>Carpaccio vom Weiderind</i>	12,90 €
<i>mariniert mit Olivenöl, Parmigiano Reggiano und Rucicola Salat</i>	
<i>Gebackener Schafskäse</i>	9,50 €
<i>auf geschmolzenen Tomaten mit Zwiebeln, Peperoni und Baguette</i>	
<i>Sashimi</i>	13,50 €
<i>feinstes Thunfischfilet im Sesammantel, nur kurz angebraten und somit noch roh im Kern, mariniert mit Limette und Chili</i>	
<i>Salat mit Sesamdressing gerösteten Kürbiskernen und Baguette</i>	8,90 €
- und gebratenem Zanderfilet	13,90 €
- und gebratenen Riesengarnelen	14,90 €
<i>Kleiner Salat</i>	5,90 €

## SUPPEN

<i>Fischsoljanka</i>	6,90 €
<i>Feurige tomatisierte Fischsuppe, süß sauer abgeschmeckt</i>	
<i>Tom Ka Gai</i>	6,90 €
<i>scharfe Zitronengras-Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Pilzen und Tomatenwürfeln</i>	

## VEGETARISCH LEICHTE KÜCHE

*Spätzlegratin* 14,50 €  
*geschwenkte Spätzle mit Zwiebeln, Pilzen und Brokkoli gratiniert mit Alpenkäse*

## AUS FLUSS & MEER

*Dorsch* 18,90 €  
*gedünstetes Dorschfilet auf Gemüsestreifen, mit Dijon-Senfsauce und Kartoffelstampf*

*Gebratenes Zanderfilet* 19,50 €  
*an Orangen-Camparisauce, Blattspinat und Weißwein-Zitronenrisotto*

*Riesengarnelen* 19,90 €  
*gebettet auf Spaghetti in Tomaten-Knoblauchsauce, mit Ruccola und Parmesan*

## FLEISCHGERICHTE

*Filetpfännchen* 19,50 €  
*Saftiges Schweinefilet in Metaxasauce, gratiniert mit Blattspinat und Alpenkäse serviert mit gefüllten Kartoffeltaschen*

*Ochsenbacke* 18,90 €  
*geschmort in altem Balsamico, mit Brokkoli und Kartoffelstampf*

*Steakteller* 15,90 €  
*Zwei Rückensteaks vom Landschwein mit pikantem Letscho und Fritten*

<i>Peenemünder Wild</i>	17,50 €
<i>Damwildgulasch mit Pilzen, Brokkoli und Spätzle</i>	
<i>Rumpsteak vom Platinum Weiderind</i>	23,50 €
<i>mit Pfeffersauce, buntes Bohnengemüse und Ofenkartoffel mit Knoblauchschmand</i>	
<i>Geflügelcurry</i>	15,50 €
<i>Zarte Hähnchenbruststreifen in Kokos-Currysauce mit buntem Gemüse und Basmati-Mandelreis</i>	
<i>Damwildrücken</i>	23,50 €
<i>Gebratenes Damwildrückenfilet mit Walnussauce, buntes Bohnengemüse und gefüllten Kartoffeltaschen</i>	

## Dessert

<i>Schwarzwälder Kirsch Traum</i>	6,50 €
<i>Parfümierte Kirschen geschichtet mit Kirschwasser-Creme und Schokobisquit</i>	
<i>Schokoküchlein</i>	7,50 €
<i>Warmes Schokoladenküchlein mit Himbeer-Sahne Eis</i>	
<i>Mango-Sandorn Crumble</i>	6,50 €
<i>Schichtdessert im Glas mit Mango, Sandorn, Mascarpone und Amaretti</i>	

## Eiskreationen

Coupe Dänemark 5,90 €  
3 Kugeln Vanille Eis mit Schokoladensauce und Sahne

Schwedeneisbecher 7,90 €  
3 Kugeln Vanille Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

Nussbecher 8,90 €  
1 Kugel Walnusseis, 1 Kugel Himbeer-Sahne Eis und 1 Kugel Coconut-Crisp Eis auf einer Nussmischung und Bailey`s, mit Sahne

Sanddornbecher 7,90 €  
2 Kugeln Mango- Joghurt Eis und eine Kugel Vanille Eis mit Sanddornlikör und Sahne

Kirschtraum 7,50 €  
2 Kugeln Vanille Eis 1 Kugel Schokoladen Eis auf marinierten Kirschen mit Sahne, Schokoraspeln und Amarena-Kirschsauce

Kinder Eisbecher 3,90 €  
1 Kugel Vanille Eis und 1 Kugel Erdbeer Eis mit Smarties und Sahne

## Eisarten

-Vanille	-Himbeersahne	-Mango-Joghurt
-Schokolade	-Walnuss	
-Erdbeer	- Coconut-Crisp	

Kugel Eis 1,50€

Portion Sahne 1,20€

Eiskaffee 5,90€