

VORWEG

Burrata

wilde Kräuter mit gerösteter Haselnuss-Vinaigrette | Pflaumen-Preiselbeer Chutney | Granatapfelkerne | Rosso | Oxbrot 16,5

Rinderfilet

Carpaccio vom Rinderfilet | Maldon Meersalzkristalle | fermentierte Kampot Pfefferbeeren | Olivenöl | gehobelter Parmesan | geröstete Pinienkerne 15,5

Tatar

von der Roten Bete | geblämmter Schafskäse | marinierte Ofenbirnenspalten | wilde Kräuter 14

Wilder Strandgarten

junger Wildkräutersalat mit marinierten Karotten | Apfelwürfel | Granatapfelperlen | geröstete Küstenkerne & Nüsse | Schafskäsebrösel | Sprossenvielfalt & Joghurt-Minze-Dressing 13

AUCH ALS BEILAGE

7

GERN DAZU:

argentinische Rotgarnelen 9,5
gebratenes Kikok Maishuhn 8,5

Empfehlung der Küche

Unser Service empfiehlt Ihnen gern unser wechselndes Tagesangebot

ZUM LÖFFELN

Karotten-Ingwer-Suppe

gewürztes Saaten-Krokant | Yuzu Perlen | Hafermilchschaum 8,5

Kräftige klare Rinderbrühe vom Ostseerind

Gemüse | Rindfleisch 9

Maronensuppe

Kräuteröl & knuspriger Speck 9

King Crab Bisque

Octopus & Kimchi Tasty-Bites | Nori Algen 11

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bitte informieren Sie uns, wenn bei Ihnen Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen.

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Hirschbacke

vom heimischen Hirsch | Speck-Kartoffelstampf | Erbsenpüree | Kräuterseitling |
Hirsch-Gin-Jus | Preiselbeere

31

Original Glückstädter Matjes

Hering, gereift in einer milden Salzlake mit Enzymen,
dadurch extrem zart & buttrig | Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln |
Strandläufersauce | kleiner, frischer Beilagensalat

22

Geräucherte Wildschweinsülze

(eigene Herstellung, regionale Jagd)

mit Bratkartoffeln und Preiselbeer-Remoulade

24

White Tiger Garnelen

gebraten | frische Eierbandnudeln | Trüffelrahmsauce

30

Nussbraten aus der Kastenform

Gemüsebraten mit Maronen, Kürbis, Pilzen & Lauch |
Thymian-Kartoffelpüree | sautierter Spitzkohl | vegane Cranberry-Jus

29

Kotelett vom schwarzen Heilbutt

aus dem Ofen mit Misoglasur | gebratenes Römersalat-Herz mit Kimchi-Sesam |
Rote Bete Risotto | Teriyaki

29

Gebratenes Zanderfilet

Kürbisrisotto | Winterspinat | Perlzwiebeln | rote Buttersauce

27

Empfehlung der Küche

Unser Service empfiehlt Ihnen gern unser wechselndes Tagesangebot

ABSCHLUSS – Süßes am Meer

Desserts des Tages

Täglich frisch von unserer Pâtisserie – inspiriert vom Wechselspiel aus Meer, Sanddorn,
Winterfrüchten und feinen Gewürzen.

Ein süßer Abschluss für einen genussvollen Abend im Strandhotel Zingst

Details erfahren Sie direkt von unserem Serviceteam

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bitte informieren Sie uns, wenn bei Ihnen Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen.