

VORWEG

BURRATA

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

CARPACCIO

vom Rinderfilet | Maldon Meersalzkrystalle | 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 Angebot

ZUM LÖFFELN

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

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

KRÄFTIGE KLARE RINDERBRÜHE VOM OSTSEERIND

Gemüse | Rindfleisch 9

BÄRLAUCHSUPPE

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

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN

Speck-Kartoffelstampf | Erbsenpüree | Kräuterseitling |
Portwein-Jus | Preiselbeere

30

KÖNIGS-MATJES

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

22

SIGNATURE RIBS

zart gegarte Baby Back Ribs vom Strohschwein, glasiert mit fruchtigem
BBQ-Apfel-Lack | hausgemachter Rib Dip

16

wählen Sie knusprige Fritten dazu

4,5

wählen Sie Süßkartoffel-Fritten dazu

5,5

WHITE TIGER GARNELEN

gebraten | frische Eierbandnudeln | Trüffelrahmsauce

30

OFENBLUMENKOHL

im Ofen goldbraun gerösteter Blumenkohl mit feinen Röstaromen und zartem Biss |
cremiges Süßkartoffelpüree | veganes Basilikum Pesto | Chili Crunch | Granatapfelkerne

23,5

LOIN VOM KABELJAU

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

29

ZANDERFILET, GEBRATEN

Kürbisrisotto | Spinat | Perlzwiebeln | rote Buttersauce

27

EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Unser Service empfiehlt Ihnen gern unser wechselndes Angebot

ABSCHLUSS – Süßes am Meer

DESSERTS DES TAGES

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

Ein süßer Abschluss für einen genussvollen Abend im Strandhotel Zingst
Details erfahren Sie direkt von unserer ServiceCREW

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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