

SPECIALS DER WOCHE

Unsere Küche hat in dieser Woche etwas Besonderes für Sie vorbereitet! Frisch, regional und mit einem Hauch Kreativität serviert – lassen Sie sich die Empfehlung unseres Küchenteams nicht entgehen.

Details verrät Ihnen gern unser Serviceteam.



VORWEG

Carpaccio Ostseestyle „Herbstedition“

Zart gereiftes Filet vom Ostseerind
Dazu: geröstete Haselnuss-Vinaigrette | marinierte
Birnenpalten | Kürbiskern-Pesto | gehobelter
Parmesan & wilde Kräuter aus dem Küstengarten

15,5 €

Burrata „Herbstzauber“

Cremige Burrata auf geröstetem Walnussbrot mit
feinem Kürbispüree, karamellisierten Apfelwürfeln und
gerösteten Kürbiskernen.

Dazu ein Preiselbeer-Pflaumen-Chutney und frische
Wildkräuter aus der Region

14,5 €

BLATTWERK

Wilder Strandgarten

Junger Wildkräutersalat mit marinierten Karotten,
Dazu: Apfelwürfel | Granatapfelperlen | geröstete
Küstenkerne & Nüsse | Schafskäsebrösel aus der
Salzwiese | Sprossenvielfalt & Joghurt-Minze-Dressing

13 €

AUCH ALS BEILAGE

7 €

Caesar vom Strandhotel

Romanasalat & Radicchio mit würzigen Kräuter-
Brotkracheln & Baconstaub

gehobelter Parmesan & unserem nussig-würzigen
Caesar-Dressing mit Senf & Zitrusnote

13,5 €

AUCH ALS BEILAGE

7,5 €

SALATE WAHLWEISE MIT

Parmesan, gehobelt	3,5 €
argentinischen Rotgarnelen	9,5 €
gebratenem Kikok Maishuhn	8,5 €

ZUM LÖFFELN

Apfelglut & Kürbisduft

Hokaido-Kürbissuppe mit Apfel,
Meerrettich & Roggenbrot-Crunch

10,5 €

Maronensuppe

Petersilienöl & knusprige Schinkenchips

10 €

HAUPTDARSTELLER

Confierte Wildente

Zart confierte Keule auf cremigem Apfelrotkohl, begleitet von hausgemachten Kürbisgnocchi und einem fein abgestimmten Sanddorn-Portwein-Jus

33 €

Darßer Bodden

auf der Haut gebratener Zander auf einem cremigen Rote-Bete-Kartoffelstampf, der dem Gericht seine feine Erdigkeit und leuchtende Farbe verleiht

Dazu servieren wir aromatische Schmorgurken und eine zarte Dill-Buttersauce

28,5 €

Ostseestrand

Gebratene Scholle mit Krabbenbutter

Zart gebratene Scholle, verfeinert mit aromatischer Krabbenbutter und serviert auf Walnuss-Blattspinat

Dazu knusprige Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

27 €

Aus dem Revier

Geschmorte Rehwade aus regionaler Jagd in Preiselbeer-Merlot-Jus, Spinat-Käse-Knödeln, Gemüse aus dem herbstlichen Garten & Buchenpilze in FORVM Chardonnay-Essig

39 €

VEGETARISCH/VEGAN

Darßer Herbstkraft

Cremig gekochtes Risotto mit Hokkaido-Kürbis & jungem Küstengemüse verfeinert mit Apfel aus der Region, gerösteten Mandelstiften
Backpflaumen & milden Schafskäsebröseln

26 €

Erntezeit

Gerösteter Blumenkohl mit Gemüse aus dem herbstlichen Garten
auf cremiger Miso-Kartoffelcreme,
verfeinert mit Basilikum-Cashew-Pesto,
gerösteten Kürbiskernen & Buchenpilze in FORVM Chardonnay-Essig

26 €

ABSCHLUSS

White Brûlée Deluxe

Cremige Brûlée aus weißer Schokolade & Vanille, knusprig karamellisiert
Dazu: Himbeerperlen & frische Minze aus dem hauseigenen Garten

12,5 €

Lauwarmes Schokoladensoufflé

Mit flüssigem Kern & feiner Bitternote
Dazu: Kokos-Eiscreme, fruchtiges Mango-Maracuja-Coulis & luftiger Limetten-Sponge

14,5 €

Dessert des Tages

Von Sanddorn bis Salzkaramell – unsere Pâtisserie zaubert täglich eine neue, süße Interpretation der Region.

Details erfahren Sie direkt von unserem Serviceteam

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