VORWEG

CARPACCIO OSTSEESTYLE

Zart gereiftes Filet vom Ostseerind

Dazu: in Meersalz fermentierte Pfefferbeeren | Cashew-Basilikum-Pesto | Parmesanflakes & junge Küstenkräuter

15,5 €

BURRATA AM MEER

Feinster Burrata auf wilder Ostsee-Wiese, ofenwarmes Tomaten-Küstenkracher-Ciabatta, knusprigem Chili Crunch mit Meersalz-Kick & Pesto-Duo

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-Brotkrachern & 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

OSTSEE TROPIC

Cremige Kokos-Kaffir-Limetten-Suppe mit buntem Ackergemüse, zartem Hähnchenfleisch & einem Hauch Chili – aromatisch, leicht & mit Urlaubsgefühl

10,5 €

KÖNIGSKRABBE MEETS KÜSTE

Cremige Bisque von der King Crab, dazu knusprige Kimchi-Octopus-Bites & Nori-Crunch

12 €

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

HAUPTDARSTELLER

ZARTE BÄCKCHEN VOM SCHWEIN

AUS DER FLEISCHEREI KAEDING (BAD SÜLZE)

72h gepökelt, sous-vide gegart

Dazu: gebratene Pfifferlinge | Lauchzwiebeln | Kartoffelmousseline | cremige Trüffelsoße

29,5 €

KÜSTENKRÄUTER-HÄHNCHEN

Zart gegarte Kikok-Maishähnchenbrust unter einer knusprigen Kruste aus wilden Küstenkräutern
Dazu: Süßkartoffelcreme | buntes Ackergemüse | Jus vom gereiften Ruby Port
31 €

TERIYAKI LACHS AM STOCK

Flammengegarter Lachs am Spieß – glasiert mit Teriyaki und schwarzem Sesam
Dazu: knusprige Octopus-Bites mit fermentierter Kimchi-Würze | auf einem cremigen Thai-Risotto mit Kokosmilch & duftender Kaffirlimette | japanischer Algensalat
31,5 €

KABELJAU «Nobu Style»

48 Stunden in heller Miso-Marinade gereiftes Filet vom MSC-Kabeljau, kurz gebraten & im Ofen glasig gegart

veredelt mit einer Miso-Reduktion & serviert mit handgedrehter Pasta in Schaum aus gerösteter Paprika, jungem Bimi & Kräuterpesto

33 €

SURF & TURF

Küstenklassiker im Strandhotel-Stil
200 g Rumpsteak vom mecklenburgischen Weideochsen – 4 Wochen gereift für besondere Zartheit & Aroma
Dazu: fangfrisch veredelte argentinische Rotgarnelen ein Hauch Südamerika an der Ostsee | gebackene Smashed Potatoes | gebratener grüner Spargel & unserer feine Sauce Choron
39 €

VEGETARISCH/VEGAN

GRÜNES POWER RISOTTO

Cremig gekochtes Risotto mit jungem Küstengemüse: grüner Spargel, Fenchel, Mangold, Babyspinat & wilder Löwenzahn von den Boddenwiesen

Verfeinert mit Zuckerschotenstroh, Apfel aus der Region, gerösteten Mandelstiften & milden Schafskäsebröseln

26 €

ROASTED CAULIFLOWER

Gebackener Blumenkohl | Süßkartoffelcreme | Baby Pak Choi | Miso | Bärlauchpesto | Chilicrunch | Sesam

26 €

ABSCHLUSS

WHITE BRÛLÉE DELUXE

Cremige Brûlée aus weißer Schokolade & Vanille, knusprig karamellisiert
Dazu: Himbeerperlen & frische Minze aus dem hauseigenen Garten
12,5 €

LAUWARMES SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

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!

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