

♥ Gebackene **Champignons** mit Knoblauch-Basilikum-Sauce € 9,20

„**Hermelin**“, eingelegter Rügener-Badejunge mit Kräuterpesto, Preiselbeercreme und Knobloch's Rosensalz, Weißbrotchips € 10,80
(Das Gericht kommt ursprünglich aus Prag)

Getrüffelter **Ziegenfrischkäse** auf gebackener Rauke mit Rapshonig und rosa Pfefferkrokant € 13,40

Zweierlei „**Vitello**“, einmal klassisch mit Thunfischsauce und einmal mit Limettenvinaigrette, Radieschengrünpesto und tomatisiertem Rucolasalat € 15,80

FISCH

*Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir Ihnen das
Störtebeker Craft Bier „Atlantic Ale“ 0.33l € 3,90*

♥ **Seelachsfilet** im Tempura-Bierteig gebacken mit Dill-Remouladensauce und Bratkartoffeln, kleiner Gurkensalat € 16,80

♥ Variation von **Matjes** aus eigener Fertigstellung: Wasabi-Ingwer-Matjes, bunter-Pfefferlappen, mediterraner Silberling, Currysild und Kräutermatjestatar Bratkartoffeln und Gurkensalat € 17,80

Büchlingsfilet von Hiddenseer Fischern (in der Dose serviert) mit einer Creme nach Trenter Hausfrauenart (**Tante Lydia**), Gurkensalat und Bratkartoffeln € 11,60

♥ Zwei selbstgeräucherte **Lachsstremel** auf Meerrettich-Kartoffelpüree mit Apfelschmand und Kräuterpesto, Preiselbeercreme und Brotknusper € 21,80
(Stremellachs ist eine Spezialität aus Pommern und wird von uns nach überlieferter Rezeptur mit naturbelassenen Hölzern heiß geräuchert und warm serviert)

FLEISCH

Zu unserem „Labskaus“ empfehlen wir „Insel-Kreide“
ein Craft Bier von Rügen,
mit Champagnerhefe in der Flasche vergoren 0,33L € 6,50

♥ „Edel-Labskaus“ Medaillons vom Kalbsrücken in Jus mit Kräutermatjestatar und Spiegelei auf rote Beete-Kartoffelstampf, Gewürzgurke € 25,60 (Kein Vergleich zur klassischen Labskauspampe)

© Gebratene Rindfleischblutwurst „Himmel und Erde“ auf Kartoffelpüree mit Apfelkompott, gebackenen Zwiebeln und Kalbsjus € 20,80 (Eine völlig neue Wurstkreation von Marcus Bauermann und mir entwickelt für: „Abenteuer Leben“ – Exklusiv nur bei uns.)

Geschmortes **Rinderbäckchen** vom „Irish Beef“ mit Preiselbeerjus und
Ingwermöhren auf Kartoffel-Sellerie-Püree € 26,40

♥ **Wiener Schnitzel** mit Mecklenburger-Kartoffelsalat
Gurkensalat und Preiselbeercreme € 25,50

Tafelspitz von der Kalbsbrust mit Meerrettichsauce, Wiener-Speck-Kohl,
Apfelkren, Preiselbeersenf und hausgemachten Mandelkroketten € 22,80

Die mit © gekennzeichneten Gerichte sind Eigenkreationen.
Die mit ♥ gekennzeichneten Gerichte sind unsere Klassiker, die wir für alte und neue Stammgäste immer wieder gerne zubereiten.
Eine Extrakarte der **allergieauslösenden** Stoffe halten wir auf Wunsch für Sie bereit.
Medizinische Beratung zu ernährungsphysiologischen Fragen geben wir **nicht**.

SUPPEN

© Birnen-Selleriecremesuppe mit Selleriestroh und Crôtons, Sahnehäubchen		€ 6,80
	(Nicht mehr wegzudenken)	
Fischeintopf asiatisch mit Einlage von Fischen und Meeresfrüchten und wenig grünem Curry verfeinert		€ 15,80
	als Fischeintöpfchen	€ 9,60
© Bouillabaisse des Nordens mit Thunfisch-Aioli und Röstbrot		€ 17,50
	als Hauptgericht	€ 10,60
	als Bouillabaisschen	€ 10,60

VORSPEISEN

Bio-Weinbergschnecken , klassisch mit Kräuterbutter im Ofen gebacken		€ 12,40
Schneckenragout nach Heston Blumenthal mit Schinken und Fenchelsalat in Walnussvinaigrette		€ 14,80
Kleiner gemischter Salat wie früher bei Oma		€ 7,50
♥ Unser Cäsar Salat , mit Knusperspeck, Brotcroutons und Parmesanhobeln		€ 11,30
Streifchen vom selbstgeräucherten Lachs auf Kartoffelcreme, dazu hausgemachter Apfelschmand und gebackene Weißbrotchips		€ 13,90

FISCH

- © **Ostseedorsch** unter der Kartoffel-Rosmarinkruste auf Spitzkohl nach Wittowerart
mit Senf-Basilikumsauce € 20,90
(Unser am häufigsten kopiertes Gericht auf Rügen; das Original gibt es nur hier)

- Kabeljau 56°** „sous vide“ auf Kartoffel-Orangepüree mit gekräuterten Kirschtomaten,
Sauce-Hollandaise und Purple-Curry € 23,60

- | |
|--|
| <p>♥ „Lothars“-Leibgericht, Ostseedorsch von der Gräte gerupft unter Stampfkartoffeln und Erbsen gehoben, mit Knusperzwiebeln dazu Senf-Sahne-Sauce und etwas Kalbsjus, Basilikumpesto € 19,90
(Nach dem Fang kochte Tante Lydia Ihrem Lothar oft sein Leibgericht.
Fischen tut er heute nicht mehr, aber das Leibgericht ist geblieben.)</p> |
|--|

- ♥ „**Zarzuela**“ canarischer Eintopf mit Fischen und Meeresfrüchten in Tomaten-Safran-Sauce mit „Papas-Arrugadas und Mojo verde/rojo“
(Schrumpelkartoffeln mit grün/roter Knoblauchmayonnaise) € 24,80
(An diesem Gericht arbeite ich schon lange. Es wird immer besser, aber wohl nie ganz fertig.)

FLEISCH

- ♥ Poseritzer **Bauernpfanne** – Zwei Gademower-Würstchen mit Senf und Speck umwickelt, im Bierteig gebacken auf Bratkartoffeln und Gürkchen, Remoulade
(rustikal aber lecker) € 16,80
- ♥ Selbstgemachtes **Sauerfleisch** vom Gademower-Eisbein mit Remouladensauce und Bratkartoffeln, Salatbouquet € 17,40
- ♥ **Paillard** vom Kalbsrücken auf Rucolasalat mit Parmesanhobeln, Kräuterpesto und Preiselbeersenf, Pinienkerne (auf Wunsch Baguette) € 19,40
(ohne Brot besonders kalorienarm)

DESSERT

Binzer **Sturmsack**, Windbeutel mit blauer Grütze, Vanilleeis und Sahne € 9,30

♥ **Apfelkrapfen** in Mandelteig gebacken mit Zimtzucker auf Apfel-Basilikumkompott mit Vanilleeis und Apfelsahne € 10,60

© Caramelisierter **Scheiterhaufen** von Äpfeln mit Vanilleeis € 10,80
als vegane Version mit Apfeleis € 10,80

Quark-Holunderblütenmousse auf Sanddornmark € 8,80

KÄSE

Getrüffelter **Ziegenfrischkäse** auf gebackener Rauke mit Rapshonig und rosa Pfefferkrokant € 13,40

„**Hermelin**“, eingelegter Rügener-Badejunge mit Kräuterpesto, Preiselbeersenf und Knobloch's Rosensalz € 10,80

VEGAN

Himbeer-Rhabarber-Kompott mit Sanddorneis und Kokosschaum € 9,60
als **Mini-Dessert** € 5,20

MINIS

Als Alternative für alle kalorienbewußten Leckermäuler bieten wir unsere Mini-Desserts als kleinen süßen Abschluss an.

Crème **Brulée** mit Zitronengras und 5-Spice € 4,50

Schokotarte mit Waldfruchtsorbet und Kokos-Sahne € 5,40

Dessertwein Kerner Auslese von 2015, Saale-Unstrut 5 cl € 5,50

Eine gute Auswahl an Kaffee- und Schnapsspezialitäten finden Sie in unserer Speisekarte, oder am Bufett.

©

Kleines Menü

zusammengestellt aus den Lieblingsgerichten unserer Stammgäste

Birnen-Selleriecremesuppe

*

Ostseedorsch unter der Kartoffel-Rosmarinkruste auf Spitzkohl und
Senf-Basilikumsauce

*

Caramelisierter Scheiterhaufen von Äpfeln mit Vanilleeis

€ 35,80

**-Ein überzeugter Veganer ist mir lieber, als einer
der respektlos mit Fleisch umgeht-**

T.M. Küchenmeister und Jäger

VEGAN

Fenchel-Orangen-Salat in Himbeer-Walnussvinaigrette € 6,50

*

Süßkartoffel-Ingwer-Cremesuppe mit Traubenkernöl € 7,50

*

Wurzel- und Marktgemüse im Orangen-Maracuja-Würzsud „sous vide“ gegart,
mit Papas Arrugadas und Mojo Verde, gebackene Petersilie € 18,40

*

Himbeer-Rhabarber-Kompott mit Sanddorneis und
Kokos-Schaum € 9,60

als **VEGGIE-Menü** in 4 Gängen serviert € 36,00