

♥ Gebackene **Champignons** mit Knoblauch-Basilikum-Sauce € 12,40

„**Hermelin**“, eingelegter Rügener-Badejunge mit Kräuterpesto, Preiselbeercreme und
Wiesenblüten-Inselsalz, Weißbrotchips € 13,80
(Das Gericht kommt ursprünglich aus Prag)

Getrüffelter **Ziegenfrischkäse** auf gebackener Rauke mit Rapshonig und
rosa Pfefferkrokant € 16,80

Zweierlei „**Vitello**“, einmal klassisch mit Thunfischsauce und einmal mit Limettenvinaigrette,
Radieschengrünpesto und tomatisiertem Rucolasalat € 19,90

FISCH

*Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir Ihnen das
Störtebeker Craft Bier „Atlantic Ale“ 0.33l € 4,80*

♥ **Seelachsfilet** im Tempura-Bierteig gebacken mit Dill-Remouladensauce und
Bratkartoffeln, kleiner Gurkensalat € 18,60

♥ Variation von **Matjes** aus eigener Fertigstellung: Wasabi-Ingwer-Matjes,
bunter-Pfefferlappen, mediterraner Silberling, Currysild und Kräutermatjestatar
Bratkartoffeln und Gurkensalat € 19,80

Büchlingsfilet von Hiddenseer Fischern (in der Dose serviert) mit einer Creme nach
Trenter Hausfrauenart (von Tante Lydia), Gurkensalat und Bratkartoffeln € 13,80

♥ Zwei selbstgeräucherte **Lachsstremel** auf Meerrettich-Kartoffelpüree mit Apfelschmand
und Kräuterpesto, Preiselbeercreme und Brotknusper € 26,50
(Stremellachs ist eine Spezialität aus Pommern und wird von uns nach
überlieferter Rezeptur mit naturbelassenen Hölzern heiß geräuchert und warm serviert)

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 Crôutons, Sahnehäubchen	(Nicht mehr wegzudenken)	€ 9,50
Fischeintopf asiatisch mit Einlage von Fischen und Meeresfrüchten und wenig grünem Curry verfeinert	als Hauptgericht als Fischeintöpfchen	€ 21,80 € 14,80
© Bouillabaisse des Nordens mit Thunfisch-Aioli und Röstbrot	als Hauptgericht als Bouillabaisschen	€ 23,50 € 15,60

VORSPEISEN

Bio-Weinbergschnecken , klassisch mit Kräuterbutter im Ofen gebacken	€ 15,80
Schneckenragout nach Heston Blumenthal mit Schinken und Fenchelsalat in Walnussvinaigrette	€ 16,80
Kleiner gemischter Salat wie früher bei Oma	€ 9,70
♥ Unser Cäsar Salat , mit Knusperspeck, Brotcroutons und Parmesanhobeln	€ 16,80
Streifen vom selbstgeräucherten Lachs auf Kartoffelcreme, dazu hausgemachter Apfelschmand und gebackene Weißbrotchips	€ 17,80

FLEISCH

Zu unserem „Labskaus“ empfehlen wir „Insel-Kreide“
ein Craft Bier von Rügen,
mit Champagnerhefe in der Flasche vergoren 0,33L € 6,80

♥ „**Edel-Labskaus**“ Medaillons vom Kalbsrücken in Jus mit Kräutermatjestatar und
Spiegelei auf rote Beete-Kartoffelstampf, Gewürzgurke € 29,60
(Kein Vergleich zur klassischen Labskauspampe)

© Gebratene Rindfleischblutwurst „**Himmel und Erde**“ auf Kartoffelpüree
mit Apfelkompott, gebackenen Zwiebeln und Kalbsjus € 25,90
(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 € 31,80

♥ **Wiener Schnitzel** mit Mecklenburger-Kartoffelsalat
Gurkensalat und Preiselbeercreme € 29,80

FISCH

- © **Ostseedorsch** unter der Kartoffel-Rosmarinkruste auf Spitzkohl nach Wittower Art
mit Senf-Basilikumsauce € 24,80
(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 € 27,60

- | |
|---|
| <p>♥ „Lothars“-Leibgericht, Ostseedorsch von der Gräte gerupft unter Kartoffel-Erbsen-
Stampf gehoben, mit Knusperzwiebeln dazu Senf-Sahne-Sauce und etwas Kalbsjus,
Basilikumpesto € 23,80
(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) € 28,80
(An diesem Gericht arbeite ich schon lange. Es wird immer
besser, aber wohl nie ganz fertig.)

FLEISCH

- ♥ Poseritzer **Bauernpfanne** – Zwei Wiener-Würstchen mit Senf und Speck umwickelt,
im Bierteig gebacken auf Bratkartoffeln und Gürkchen, Remoulade
(rustikal aber lecker) € 18,80
- ♥ Selbstgemachtes **Sauerfleisch** vom gepökelten Eisbein mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln, Salatbouquet € 19,70
- ♥ **Paillard** vom Kalbsrücken auf Rucolasalat mit Parmesanhobeln, Kräuterpesto und
Preiselbeersenf, Pinienkerne (auf Wunsch Baguette) € 23,80
(ohne Brot besonders kalorienarm)

©

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

€ 42,50

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

T.M. Küchenmeister

VEGAN

Fenchel-Orangen-Salat in Himbeer-Walnussvinaigrette € 9,80

*

Süßkartoffel-Ingwer-Cremesuppe mit Traubenkernöl € 9,60

*

Bunter Gemüsegarten im Orangen-Maracuja-Würzsud „sous vide“ gegart,
mit Papas Arrugadas und Mojo Verde, gebackene Petersilie € 23,60

*

Himbeer-Rhabarber-Kompott mit Sanddorneis und
Kokos-Schaum € 9,80

als **VEGGIE-Menü** in 4 Gängen serviert € 48,80

DESSERT

Binzer **Sturmsack**, Windbeutel mit blauer Grütze, Vanilleeis
und Sahne € 9,80

♥ **Apfelkrapfen** in Mandelteig gebacken mit Zimtzucker auf Apfel-
Basilikumkompott mit Vanilleeis und Apfelsahne € 11,60

© Caramelisierter **Scheiterhaufen** von Äpfeln
mit Vanilleeis € 12,80
als vegane Version mit Apfeleis € 12,80

Quark-Holunderblütenmousse auf Sanddornmark € 8,80

KÄSE

Getrüffelter **Ziegenfrischkäse** auf gebackener Rauke mit
Rapshonig und rosa Pfefferkrokant € 16,80

„**Hermelin**“, eingelegter Rügener-Badejunge mit Kräuterpesto,
Preiselbeersenf und Knobloch's Rosensalz € 13,80

VEGAN

Himbeer-Rhabarber-Kompott mit Sanddorneis und
Kokosschaum € 9,80
als **Mini-Dessert** € 5,20

MINIS

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

Creme **Brulée** mit Zitronengras und 5-Spice € 5,60

Schokotarte mit Waldfruchtsorbet und Kokos-Sahne € 6,80

Dessertwein Grauburgunder Beerenauslese 5 cl € 7,00
Scheurebe Trockenbeerenauslese 5 cl € 8,50

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