

## Vorspeisen oder Zwischengang

Euro

### **Lieblingsvorspeise**

Königsberger Klops von Dorsch und Zander  
Kartoffel- Bärlauch Püree , Meerrettichsauce 18 ,-

### **Vitello Tonnato vom Maishähnchen**

Mit Thunfischsoße, gebratenem Thunfisch, Erbse,  
Tomate und Knusper 24 ,-

### **Karamellierter Ziegenkäse**

Mit Gelber und Roter Bete,  
Zupfsalat und gebrannte Mandeln 18 ,-

## Suppen

### **Lieblingssuppe**

Spargel - Süppchen  
Mit seiner Einlage und Croutons 10 ,-

### **Usedomer Fischrahmsuppe**

Mit frischem Gemüse und Dill 12 ,-

### **Kräftige Brühe vom Maishähnchen**

Mit etwas Gemüse  
Und Tranchen vom Seeteufel  
Dazu ein kleines Steinpilzbrot 22 ,-

# Fisch

Euro

*Gebratenes Dorschfilet mit Serrano Schinken*

*Kartoffel- Bärlauchpüree,  
kleinem gemischtem Gemüse  
und Tomatenblanc*

28,-

*Zander auf der Haut gebraten*

*Mit Steinpilzravioli, weißem Spargelragout,  
gelber Bete, Kräutern und Radieschen*

37 ,-

*Fischplatte „Kaisers Eck“ (3 kleine Fischfilets Zander, Lachs, Dorsch)*

*Mit glasiertem Gemüse  
Kartoffel- Bärlauchpüree  
Und Tomatenblanc*

31 ,-

# Vegetarisch

*Leckere Ravioli mit Steinpilzen gefüllt*

*Mit kleinem Gemüse*

*Und gehobeltem Grana Padano*

27 ,-

## Liebe Allergiker

Da wir eine frische Küche haben und auch mal nach Lust und Laune Rezepte verändern, können in unseren Speisen Allergene enthalten sein. Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben sprechen Sie uns an wir finden eine Lösung. (z.Bsp.:Gluten,Eier,Nüsse,Sellerie,Laktose usw.)

Fischallergiker können wir durch die Beschaffenheit unser Küche nicht bewirten oder nur auf eigene Verantwortung

# Fleisch

Euro

*Gerolltes Cordon bleu vom Landschwein  
Gefüllt mit Steinpilzen und Bergkäse,  
gebratenem Blumenkohl, Blumenkohlcreme  
Und gerösteten Kartoffelwürfeln* 30 ,-

*„Lieblingshähnchen“ Kikok Maishähnchen kross gebraten  
Mit zweierlei Spargel, Kräutern und Radieschen  
Und Kartoffel- Bärlauchpüree* 35 ,-

*Rosa gebratenes Hirschfilet  
Mit Steinpilzravioli,  
Gelber Bete, weißem Spargel, Brokkoli  
und Spargelschaum* 45 ,-

## Zur süßen Verführung

Euro

### **-Küchenchefs Liebling-**

Schokokuchen, Quittensorbet, Schokoladenmousse,  
Quittenragout und Krokant

14,-

### **brüllende Creme**

Creme Brûlée mit Tonkabohne  
Beerenragout und Vanilleeis

11,-

### **Joghurt Panna Cotta**

Erdbeersorbet, Mohnküchlein, Rhabarber, Zitronencreme  
Und gebackene weiße Schokolade

16,-

**Kugel Vanille oder Schokoeis 3€ ; Kugel Sorbet 4 €**

**kleine Beilage Beerenragout oder Quitte 5 €**

**Krokant 1,5€, Schoko Mousse Kugel 5€, Küchlein klein 5€**

### Kaffee

Espresso(mit Muscovado Zucker )

4,50,-

Doppelter Espresso

6,50,-

Kaffee Crème

5,00,-

Cappuccino

6,00,-

### Brände & Liköre von Schloss Zinzow und Marder aus dem Schwarzwald

**Neu** :Bester deutscher Single Malt Brennerei Marder

4 cl 12,00,-

Brände von A Apfel - Z wie Zitrone

2 cl 4,50,-

**Neu** : Haselnuss und Gin (Bren·Marder)

2 cl 4,50,-

Liköre Sanddorn und Quittenlikör, Kirsch usw.

2 cl 4,00,-

*ca 60 verschiedene Spirituosen stehen zur Auswahl*

*darunter 11 Whisky, 6 Rumsorten, 6 Gin Sorten*

*fragen Sie nach unseren Tagesempfehlungen oder suchen sich Ihren Favoriten direkt am  
Tresen aus*