



*****Vorspeisen*****

Bruschetta

Geröstetes italienisches Landbrot mit Tomaten,
Knoblauch, Olivenöl und Parmesankäse

Chicken Drums

mit Tomaten-Salsa, Tortilla-Chips und Coleslaw

Vitello tonnato

Mariniertes, dünn geschnittenes Kalbfleisch
mit Thunfischsauce überzogen
und mit Rucola und Kapern garniert



*****Suppen*****

Mecklenburger Kartoffelsuppe

trifft mediterranes Ratatouille-Gemüse und Basilikum

Käserahmsüppchen

vom Ostseeländer Rohmilchkäse
mit jungem Lauch

Fisch-Curry

mit kleinen Gemüsen,
einem Hauch Kokos und leichter Schärfe

Usedomer Fisch-Soljanka

von verschiedenen Seefischen
mit Paprika, Gewürzgurke und Zwiebeln,
süß-sauer abgeschmeckt,
mit einer angenehmen Schärfe

Zinnowitzer Bouillabaisse

verschiedene Seefische im Knoblauch-Tomatensud
mit Kartoffeln und Fenchel gegart,
vollendet mit Safran und einem Schuss Pernod



Salate „satt“

Feldsalat

in Kartoffel-Dressing
mit pommerschem Katenrauchschinken umlegt

Fitness-Salat

knackig bunte Blattsalate,
mit körnigen Frischkäse und frischen Früchten umlegt

„Unser Großer“

knackig bunte Blattsalate,
Gurken, Tomaten und Paprika,
mit hausgemachter Vinaigrette,
Ostseeländer Rohmilchkäse und Feigensenf



*** **Pasta** ***

Spaghetti „Bolognese“

mit Hackfleisch-Tomatensauce

Thailändisches Gemüse-Kokos-Curry

mit Mie-Nudeln

Penne all`arrabbiata

mit Tomaten und Knoblauch pikant abgeschmeckt,
dazu gebratene Hähnchenbruststreifen

Tagliatelle

mit mediterranem Grillgemüse, Oliven, Tomaten,
Rucola und Ostseeländer-Rohmilchkäse umlegt

Spaghetti „Ragout Italiana“

Rindfleischwürfel in italienischem Landwein,
mit Knoblauch, Rosmarin mariniert
und Zwiebeln in eigenem Saft geschmort,
dazu gehobelter Grana Padano

Penne „Provencale“

verschiedene Seefische im Knoblauch-Tomatensud,
mit Fenchel, Safran und einem Schuss Pernod



*** **Fleisch** ***

Rindfleisch-Burger (180 g)

vom Lava-Grill, klassisch belegt, mit Eisberg-Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu Steakhouse-Fries

Schweinekotelett „Himmel & Erde“

mit Zwiebeln und Äpfeln in Rahm,
dazu gebackene Kartoffelwürfel

Holzfällersteak (400 g)

vom Lava-Grill, mit Bratkartoffeln,
Kräuterbutter und kleinem Salat

Schweinemedallions vom Grill

auf Bandnudeln in Gorgonzola-Sauce,
mit Birnenspalten und Walnüssen

Zitrus-Mais-Hähnchenbrust

mit scharfem Gemüse-Couscous
und Minz-Limetten-Sahne

Rinder-Tafelspitz

aus dem Wurzelsud auf Mecklenburger Stampot

Kartoffelpüree mit Endivien, Speck und Zwiebeln,
dazu Schnittlauchsaucen und Apfel-Meerrettich



*** **Fisch** ***

Matjesfilet mit gebackene Kartoffel
und Dillcreme, dazu rote Zwiebel-Marmelade

Lachs-Burger
mit Gurkensalat und Wasabi-Creme,
dazu Steakhouse-Fries und Sweet-Chili-Dip

Flunder „Finkenwerder Art“
in Landbutter gebraten,
mit Speck-Zwiebelstippe
und Petersilienkartoffeln

Ostsee-Dorschfilet
in der Folie mit Ratatouille-Gemüse
und kleinen Kartoffeln gegart

Welsfilet gebraten
auf lauwarmen Tomatensalat
mit Fenchel-Bratwurst „Salsiccia“
und Knoblauchbrot



*****Dessert*****

Pommersche Apfel-Beeren-Grütze
mit Vanilleeis

Panna cotta
mit frischen Früchten umlegt

Tiramisu