



**Käsespezialitäten**

**Norddeutscher Rohmilchkäse**  
Deichkäse – mild-nussig  
Husumer – aromatisch-würzig  
Friesentaler – frisch-sahnig

Dazu servieren wir Feigensenf, Weinbeeren,  
Nüsse und Feigennussbrot

100 g / 15 €

**Weintipp:**

Spätburgunder Weißherbst Beerenauslese  
Burkheimer Winzer, Kaiserstuhl Baden  
Aromen von Trockenfrüchten, Honig, Mandeln, Rosinen.

5cl € 5,50 0,1l € 10,80 Flasche 0,375l € 39,50

**Flammkuchen aus dem Steinbackofen**

**Flammkuchen „Elsässer Art“** 13 €  
mit pikanter Kräutercreme, Speckstreifen  
und roten Zwiebeln

**Herbstlicher Flammkuchen** 13 €  
mit Gorgonzolacreme,  
eingelegten Kürbis-Birnenwürfeln  
und kandierten Walnüssen

**Vorspeisen**

**Carpaccio vom Dobbertiner Hirsch** 14 €  
auf süß-saurem Pilzsalat mit geraspelt  
Grana Padano

**Gebratenen Kammuscheln** 16 €  
auf Avocadosalat mit Brotchips  
und Rettichkresse

**Suppen**

**Warnemünder Fischtopf** 12 €  
Allerlei Schalen-, Krustentiere und Meeresfrüchte  
in pikanter Brühe mit Gemüsewürfeln

**Mediterrane Tomatensuppe** 7 €  
mit geraspelt Grana Padano

**Geflügelsamtsuppe** 8 €  
mit Hühnerleber, Apfelwürfeln  
und Zwiebelsprossen

**Vegetarisch**

**Frische Spaghetti** 20 €  
in Trüffelbutter geschwenkt,  
mit Grana Padano, frittierter Rauke  
und geschmorten Balsamico-Kirschtomaten

**Spinatrisotto** 18 €  
mit Auberginen-Frischkäseröllchen  
und sautierten Buchenpilzen

*Wahlweise dazu:*  
Riesengarnelen 5 Stück 15 €  
Serranoschinken chips 50g 6 €  
Schweinefiletspitzen 100g 9 €

**Fleisch**

**Gegrilltes Schweinemedallion** 22 €  
im Speckmantel  
mit Aubergine-Zucchini-Paprikagemüse  
und Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

**Rinderroulade in eigener Sauce** 26 €  
mit karamellisiertem Kastanien-  
Bohngemüse und Petersilienkartoffeln

**Fisch**

**Gegrilltes Zanderfilet** 22 €  
auf Knoblauch-Blattspinat  
mit Meerrettich-Kartoffelstampf

**Gebratenes isländisches Lachsfilet** 26 €  
auf Gurken-Paprikagemüse in Dillsauce  
mit Wildreis

**Desserts**

**Edelbitter-Schokoladenküchlein** 9 €  
mit flüssigem Kern  
porchierter Gewürzbirne und Vanilleeis

**Tonkabohnen-Grießflammeri** 9 €  
mit kandiertem Bacon  
und Whisky-Karamellsauce

**Warme Tapas** 5 €

Gebratene Schweinefiletspitzen auf Piri Piri Dip  
Gebratene Kammuschel mit Guacamole  
Chorizo in Rotwein

Hühnerleber mit Zwiebeln und Äpfeln  
Gebratene Garnele mit Aioli  
Falafel mit Joghurt-Hummus

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Datteln im Speckmantel mit Mangochutney

**Tablett mit 3 Sorten Ihrer Wahl** 13 €  
**5 Sorten Ihrer Wahl** 21 €  
**8 Sorten Ihrer Wahl** 32 €

**Kalte Tapas** 4 €

Auberginen-Frischkäseröllchen

Schmorpaprika in Olivenöl

Gebeizter Lachs mit Graved-Sauce

Mammutoliven mit Stein

Feta mit Serranoschinken

Sardinienroulade mit Oliven

Tortillachips mit Avocadosalat

Balsamicozwiebeln

**Tablett mit 3 Sorten Ihrer Wahl** 10 €  
**5 Sorten Ihrer Wahl** 16 €  
**8 Sorten Ihrer Wahl** 25 €

**Kuchen**

**Kuchen & Gebäck**  
Tagesangebot  
von der Familien-Konditorei Komander  
aus Grammentin  
Bitte fragen Sie den Service

**Warmer Apfelstrudel** 8 €  
mit Vanillesauce, Schlagsahne  
und einer Kugel Vanilleeis

**Eis**

**Schwedeneisbecher** 8 €  
Zwei Kugeln Vanilleeis auf Apfelmus, mit Eierlikör,  
Schlagsahne und Schokoladensauce

**Fruchtbombe** 9 €  
Je eine Kugel Amarena Kirscheis, Erdbeereis und  
Zitroneneis mit Sahnehäubchen und Früchten

**Ostsee-Nusskracher** 9 €  
Zwei Kugeln Walnusseis, eine Kugel Haselnusseis,  
mit Sahnehäubchen, Karamellsauce und Nüssen

**Eissorten**

Vanille  
Schokolade  
Amarena Kirscheis  
Zitronensorbet  
Walnuss  
Haselnuss  
Erdbeere

pro Kugel 2 €

Gern hält der Service eine Karte mit Inhaltstoffen  
unserer Produkte für Sie bereit.