

„Menü (Meeres) Biologie“
Das Leckerste
von Fisch, Schalen- und Krustentiere

Zweierlei vom gebeizten Ostseelachs
-auf warmen Kartoffelblini mit Schmand und Forellenkaviar-
-als „Strammen Lachs“ auf gerösteten Sauerteigbrot mit Wachtelspiegelei-
à la carte Vorspeise - 18,90 Euro

Safran-Miesmuschelsüppchen
mit gebackenem Jacobsmuschelcroûton
und geriebenem Meeräschenrogen
à la carte Suppe - 14,90 Euro

Gebratene argentinische Rotgarnelen
auf lauwarmem Ananascarpaccio
an einer rässigen gelben Thaisauce mit Selleriestroh
à la carte warme Vorspeise - 18,90 Euro
à la carte Hauptgang - 36,00 Euro

Gebratenes Müritz Zanderfilet
auf cremigem Blattspinat
mit hausgemachten Flusskrebs-Estragonraviolis
à la carte Hauptgang - 36,00 Euro

Variation von unseren Lieblings-Desserts
Crème brûlée
Schokoladenmousse & Panna Cotta
Geeister „Kay“pirinha
der Cocktailklassiker
auf meine Art
Dessert - 13,90 Euro

2 Gang Menü - 48,00 Euro

3 Gang Menü - 59,00 Euro

4 Gang Menü - 70,00 Euro

5 Gang Menü - 81,00 Euro