

zum weg Löffeln...

<u>„ Seemannstopf“</u>	8,90€
Mecklenburger Fischsuppe , mit Kräuterpesto und Baguette	
<u>Oma's Liebling“</u>	7,60€
Möhren-Kokos Suppe verfeinert mit Ingwer dazu reichen wir einen Brotchip	
<u>Brotkorb</u> (4 Scheiben)	2,00€

Frisch und knackig...

<u>„ Große Wiese“</u>	13,60€
gemischte Blattsalate mit hausgemachtem gepickelten, marinierten und frischen Gemüse an einem Mango Dressing dazu Baguette	
wahlweise mit Kräutergarnelen	Aufpreis 8,50€
oder mit Zanderfilet	Aufpreis 9,90€
<u>„ Kleine Wiese“ (Beilagensalat)</u>	6,20€

Vorne weg

<u>„Tüttelkram“</u>	12,90€
Räucherlachstatar verfeinert mit Meerrettich, Gurke und Zwiebeln serviert mit Salat und Brotchips	
<u>„Surf & Turf“</u>	16,40€
Rindercarpaccio mit lauwarmen Kräutergarnelen an Chimichurri , Rucola dazu Parmesanspähne	
<u>„Kapitänschmaus“</u>	12,30€
5 Schmetterlingsgarnelen im Knuspermantel mit hausgemachtem Knoblauchdip und Baguette	

veggie

<u>„Strandkorbjause“</u>	16,80€
Graupenrisotto mit Spinat und getrockneten Tomaten dazu Rucola und Parmesan	
<u>„Heimatglück“</u>	15,50€
Mini Backkartoffeln und hausgemachter Kräuterquark mit gepickelten, marinierten und frischen Gemüse an marinierten Blattsalaten	

vom Lande...

<u>„Landstreicher“</u>	18,80€
Kräuterschnitzel wahlweise vom Mecklenburger Landschwein oder Hähnchenbrustfilet an lauwarmen Kartoffel- Gurkensalat und sommerlichen Blattsalaten	
<u>„Landgang“</u>	28,60€
Rosa gebratenes Entrecote vom Weiderind mit Chimichurri dazu servieren wir mini Backkartoffeln mit Kräuterquark und einen Beilagensalat	
<u>„Ebbe und Flut“</u>	18,20€
rustikales Mecklenburger Sauerfleisch an marinierten Blattsalaten, rote Zwiebeln und hausgemachter Remoulade dazu Bratkartoffeln	

aus dem Meer und hiesigen Gewässern

<u>„Streifenkönig“</u>	19,80€
Barschfilet im Bierteig gebraten mit hauseigenem Knoblauchdip und knusprigen Kartoffeldippers	
<u>„Seegeflüster“</u>	21,60€
gebratene Forelle gefüllt mit Knoblauch und Kräutern an einem lauwarmen Kartoffel – Gurkensalat und gebackener Spitzpaprika	
<u>„Luxusliner“</u>	18,40€
Matjesfilets serviert auf rotem Zwiebelbett, mit Remoulade und marinierten Blattsalaten dazu Bratkartoffeln	
<u>„Fischräuber“</u>	28,50€
Zander- und Welsfilet gebraten auf einem Gemüsestreifenbeet an einer fermentierten Zitronensalzmousse und Kräuterkartoffelstampf	
<u>„Angelbeute“</u>	18,60€
Brathering süß sauer eingelegt nach Omas Rezept serviert an lauwarmen roten Zwiebeln und Kräuterkartoffelstampf	
<u>„Seemannsgarn“</u> (typisch für Hecht – Gräten)	20,60€
Sous Vide gegartes mariniertes Hechtfilet auf einem Gemüsestreifenbeet dazu Kräuterkartoffeln	
Portion Sauce: Dijonsensauce oder Dill-Meerrettich	3,50€

Für die kleinen Seeräuber

(bis 12 Jahre)

<u>„Capt’n Hook“</u>	8,50€
Nudeln mit hausgemachter Bolognesesauce	
<u>„Piratenteller“</u>	10,50€
wahlweise gebratenes Barschfilet oder Hähnchenschnitzel mit Gemüsestreifen und Kräuterkartoffelstampf	
<u>Kartoffeldippers</u> oder <u>Pommes</u> mit Ketchup & Mayo	7,00€

das Beste kommt zum Schluss...

<u>Hausgemachte Panna Cotta</u>	
mit Erdbeerschaum	8,90€
<u>Mango-Apfelragout geschichtet mit griechischem Joghurt und Crunch</u>	
	7,40€
<u>1 Kugel hausgemachtes Erdbeer- Hollunder Sorbet oder Vanilleeis</u> auf Mango-Apfel Ragout	6,50€
<u>Affogato al Caffè</u>	6,10€
Espresso serviert mit einer Kugel hausgemachtem Vanilleeis	

**Hinweis: Unsere Köche arbeiten mit frischen Kräutern und Gewürzen.
z.B.: Petersilie, Estragon, Thymian, Koriander, Dill, Majoran, Knoblauch & Chili .**

Wenn Sie Fragen zu den Allergenen oder Zusatzstoffen haben informiert unser Personal Sie gerne.

„Petri Heil“

Räucherfisch vom Warener Fischkutter

Täglich frisch geräucherter Fisch vom Warener Fischkutter
serviert mit Meerrettich und Hausschnaps

wahlweise mit Bratkartoffeln
oder mit Salat und Baguette

Forelle (ca 200-300g)	100g	9,00€
½ Saibling (ca 200-300g)	100g	10,90€
Heilbuttsteak (ca 200g)	100g	11,50€

Auf Vorbestellung

Aal gebraten mit Meerrettich und Bratkartoffeln 27,50€
(2 Tage im voraus)

Tomahawk Steak für 2 Personen
auf mediterranen Pfannengemüse serviert mit Steakhouse Pommes
und mini Backkartoffeln dazu hausgemachter Kräuterquark
(4 Tage im voraus) 38,90€p.P.