

Abendkarte

Salat vom Babyspinat mit Rotweibirnen und dünn geschnittenem Wildschweinschinken,
mariniert mit einem cremigen Gorgonzoladressing

€ 13,50

Zarte Artischockenherzen, gebacken im knusprigen Tempura-Teigmantel,
serviert auf fruchtigem Tomaten-Selleriasalat

€ 13,50

Leckerer, Mediterraner Meeresfrüchtesalat auf Feldsalat

€ 13,50

Delikates, cremiges Süsskartoffel-Oangensüppchen,
verfeinert mit Tartar von geräuchertem Matjesfilet

€ 9,-

„Maccheroni“

mit Toskanischer Hauswurst, grünem Spargel und Strauchtomaten

Portion € 14,- / ½ € 10,50

Spaghetti mit zarten Babycalamaris, gewürzt mit geriebener „Thunfischbottarga“ (Rogen)

Portion € 13,- / ½ € 10,-

Zarte Kalbszunge mit Weintrauben, Nüssen und Parmaschinken
in einer leichten Marsalasaucе, dazu Kartoffelgratin

€ 28,-

Zart rosa Filet vom Mecklenburger Weidelamm in der Pistazienkruste gebacken
auf einer kalten Tomatensauce mit vielen Kräutern, Oliven und Kapern,
dazu Gemüsebeilage

€ 30,-

Delikates Kotelett vom Saalower Kräuter- Spanferkelrücken in Thymianbutter gebraten,
serviert auf einer Piemonteser Peperonata, dazu Bamberger Hörnchen

€ 29,-

Duett vom Linumer Milchkalb:

-Delikate Filet kurz gebraten mit feurigem, grünen Pfeffer
und Tafelspitz mit Wurzelgemüse und getrockneten Steinpilzen im eigenen Sud geschmort,

dazu Gemüsebeilage

€ 30,-

Täglich frischer Fisch nach Marktangebot in der Kühlvetrine, gerne nach Wunsch zubereitet!!!

Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus Wildfang, keine Aquakultur !

(Allergikerkarte auf Wunsch Vorhanden)