



Auf ´n Tisch & Auf ´s Haus

Frisches Brot & Kräuterquark^(a1,g)

Vorweg

„Beef Tatar“^(c,f,i,j,1,2)

Rindfleischtatar / Wasabimayonnaise / Radieschen
Klein / 70g: 10,50€ Gross / 140g: 17,50€

„Knackfrisches Seemannsfutter“^(c,a1,j,h)

Blattsalate / Wildkräuter / Nüsse / Hausdressing
8,90€

„Lachsschnitte“^(a2,d,h)

Gebeizter Lachs / Avocado / Wildkräuter /
Nussbrot / Kaviar
12,50€

Für zwei Personen !

„Burrata“ / **...die Beste** in Binz... 😊!^(a1,g,9)

Tomaten / Wurzelsud / Brotchip / Rucola
18,50€

Unsere Empfehlung zu den Vorspeisen...

Beso de Vino	0,1l	3,50€
Frizzante Carinena DOP / Garnacha Rosé	0,2l	5,90€
Bodegas Grandes Vinos		

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team. Wir beraten Sie gerne und halten für Sie unser Allergenverzeichnis bereit.



Suppen

„Süßkartoffel- Currysuppe“ (f,g,a1)

Croûtons

7,50€

„Hummercremesuppe“ (b,g,i,j)

dazu ein Garnelenspieß

10,50€

Zwischengerichte

„Dim Sum von Meeresfrüchten“ (a1,b,c,d,f)

Krustentiermayonnaise / Yuzu- Gel / Dillöl

14,50€

„Geschmorter Lauch“ (c,f,b)

Miso- Crème fraîche / Sakura- Kresse / Jakobsmuscheln

16,50€

„Der Klassiker des Ostens“ (c,j,g)

Pochiertes Ei / Kartoffeln / Spinat / Senfsauce

10,50€

Vegetarisch

„Pilzrisotto“ (a1,c,f,g)

Gebackener Tofu / Kirschtomaten

14,50€

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team. Wir beraten Sie gerne und halten für Sie unser Allergenverzeichnis bereit.



Hauptgerichte Fisch

„Stör aus der Müritz“ (d,f,k,l)

Baby Pak Choi / Lotuswurzel / Süß- saure Sauce / Duftreis
26,50€

„Gegrilltes Filet vom Bretonischen Steinbutt“ (b,c,d,g,a1)

grüner Spargel à la creme / Tagliolini / Hummerschaum
25,50€

„Saltimbocca vom Seeteufel“ (a1,c,d,5)

Trüffelpasta / geschmolzene Tomaten
22,50€

„Käptenteller“ (b,d,g,n)

Fischfilets / Krustentiere / mediterranes Gemüse / Drillinge
26,50€

„Dorschfilet“ (d,g)

Unter einer Kartoffelkruste / Gemüse der Saison
17,50€

„Fang des Tages“ (a1,c,d,g)

...täglich wechselndes Fischgericht / Tagespreis

Unser „Fischwein“ ...!

2019 Brogsitter No.1 „Blanc de Noir“ AHR- Spätburgunder / 0,75l / 29€

Köstliche rote AHR-Spätburgunder-Trauben werden in einem Spezialverfahren, wie es auch in der Champagne verwendet wird, weiß gekeltert. So entsteht als Besonderheit des Ahrtals aus roten Trauben ein weißer Wein. Er hat die Kraft und Säurearmut eines Spätburgunders und die Frische, Frucht und Eleganz eines exzellenten, nicht zu schweren Weißweins!

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team. Wir beraten Sie gerne und halten für Sie unser Allergenverzeichnis bereit.



Hauptgerichte Fleisch

„Kalbsleber Berliner Art“ (g,a1)

Apfel / Zwiebeln / Kartoffelpüree / Jus
19,50€

„Original Wiener Schnitzel“ (a1,c,g,5,14)

Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, Gurkensalat
(Zitrone & Sardelle)
19,50€

Vom Grill(c,g,i,j,k)

US- Steakhüfte / Rind 200g 26,50€

US- Hanging Tender / Rind 180g 32,50€

Übersetzt bedeutet Hanging Tender so viel wie das „hängende Zarte“.
Womit dieses Fleischstück perfekt beschrieben ist.
Denn es ist an Zartheit kaum zu übertreffen und
kann durchaus mit dem Filet konkurrieren.

US- Rib- Eye- Steak / Rind 300g 36,50€

Duroc- Karree / Schwein ca.350g 26,50€

+ gemischter Salat mit French- Dressing

+ geschmorte Möhren mit Sesam

+ Portweinjus oder Pfeffer- Schmand- Sauce

+ Pommes oder Kartoffel- Zwiebelstampf

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team. Wir beraten Sie gerne und halten für Sie unser Allergenverzeichnis bereit.



„Das Beste zum Schluss“

Überraschungsmenü: 3- Gänge: 36,50€ 4- Gänge: 46,50€

**Einfach die Seele baumeln lassen
und den Abend bei uns genießen...**

Desserts

„Birne Helene“ (c,g,l)

Pochierte Birne / Vanilleeis / Schokolade
8,50€

„Crème Brûlée“ (c,g)

dazu Waldbeerensorbet
8,50€

„Cornflakes- Parfait“ (c,g,a1,h1,h2)

Himbeere / Rote Bete / Schokoladenerde
10,50€

„DIGESTIF- GEDECK“ / „Rügener Spezialität“

7,50€

**Wählen Sie eine Rügener Spezialität von der Hofbrennerei
„Zur Strandburg“ / Alt Reddevitz / Rügen und genießen Sie
dazu eine Kaffeespezialität.**

Für unsere gesamte Karte gilt: Irrtümer, Fehler, Änderungen vorbehalten...

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team. Wir beraten Sie gerne und halten für Sie unser Allergenverzeichnis bereit.