

Vorspeise

Dim Sum vom Wildschwein
mit Kimchi und Sojasauce
10€

*

Gebeizter Lachs
mit Blumkohl, Rote Bete und Orange
10€

*

Gratinierter Feta
mit Melone, Walnuss, Oliven und Rucola
9€

Weide

Kalbsbäckchen
mit Balsamico-Pflaumenjus,
gebratene Maronen und Topinamburcreme
26€

*

Entenbrust
mit Fächerkartoffel, Ofenkürbis
und Mango-Currymayo
22€

Suppen

Soljanka vom Mecklenburger Wels
8€

*

Kürbissuppe
mit Kürbiskern-Baconcracker
8€

Dessert

Kürbiseis
mit Schokoladenbrownie, weiße Schokolade
Orangenschaum und Basilikum
12€

*

Crème brûlée
mit Butterkekseis und Beerenbaiser
9€

*

Backenholzer Käse
mit Feigensenf und Nüssen
12€

Wasser

Dorschfilet
mit Rieslingkraut
Belugalinsen und Kräuterschaum
21€

*

Seeteufelfilet
im Zitronengras-Ingwer-Kokossud
mit Staudensellerie, Apfel,
Koriandercrumble und Kartoffelgnocchi
21€

Vegetarisch

Ziegenkäseterrine
mit Oliven und Pesto
15€

*

Kartoffelpraline
auf Curryspitzkohl
und Erdnussschaum
15€

*

„Jahgangs Sardinien“
mit hausgebackenem Brot
und Tomaten-Zwiebelchutney
17€

mit 0,2l L'Orni Chardonnay
Vins de Pedra/D.O. Conca de Barberá/Spanien
22€

Die **#heimatküche** präsentiert gastronomische Einzigartigkeit und regionale Highlights mit Blick auf den Greifswalder Bodden. Einheimische Produkte der Ostsee, aus den zahlreichen Seen und Wäldern, von Feldern und Wiesen werden traditionell, aber auch überraschend leicht und modern zubereitet.