

OSTSEE APERITIVO

0,2 l

Strandküchen Spritz (auch Alkoholfrei)

Brombeerlikör / Lavendel / Verjus / Geldermann & Goldbeeren

10,90

Aperol / Hugo (auch Alkoholfrei)/ **Lillet Wild Berry**

9,90

Strandkaraffe unser Highlight

Canonita de Mallorca / Holunder / Geldermann / Früchte & Kräuter der Saison
1l Karaffe zum teilen am Tisch 39,90 € / 0,2l per Glas 9,90€

Sunny & Sour

Bio Limoncello / Zitronensaft / Geldermann / Zitrone & Thymian

10,90

Very Berry Spritz

Carpano Vermouth / Wild Berry / Grand Rosé / Beeren & Minze

11,90

NO % (Alkohol Frei) Vibrante Spritz

Martini Vibrante / Leitz Zero Sparkling / Grapefruit & Minze

10,90

OSTSEE DRINKS

Deep Sea Mule

The Kraken Black Spice Rum / Limettensaft / Ginger Beer & Limette

12,90

Riviera Royal (auch Alkoholfrei)

Mirabeau Rosé Gin / Limette / Lavendel / Pink Grapefruit Limo & Rosmarin

14,90

Alex Collins (auch Alkoholfrei)

Humboldt Gin / Limette / Holunder / Pink Grapefruit Limo & Minze

13,90

Berlin Mule

Guarana Vodka / Limette / Ginger Beer / Espressobohnen

13,90

Ostsee Dolce Vita

Carpano Vermouth / Limette / Bitter Lemon & Minze

12,90

Gin Tonic (auch Alkoholfrei)

Humboldt Gin / Tonic Water & Limette

12,90

SCHAUMWEIN

Geldermann Carte Blanche oder **Grand Rosé**

0,1l / 7,50

Leitz Zero Sparkling Riesling (Alkoholfrei)

0,1l / 7,50



MENÜ EMPFEHLUNG AUS UNSERER KÜCHE

VORSPEISE

Enten-Pfifferlings Pastete „gebacken“

Cassis Feigen/ Apfel / Wildkräutersalat

HAUPTGANG

Weidegans Keule „Knusprig“

Orangensauce / Rotkohl / Kartoffelklöße

DESSERT

Delice-Karamelltörtchen

Flüssiger Kern / Eis

Preis p.P. 62,50
(Bitte Tischweise bestellen)



VORSPEISEN

Rinderpastrami „geräuchert“

Senfcreme / Waldorfsalat / Mandarine 18

Enten-Pfifferlings Pastete „gebacken“

Cassis Feigen/ Apfel / Wildkräutersalat 17

Ziegenkäse „karamellisiert“

Preiselbeereis / Pumpernickel / Rote Bete Salat 15

Riesen Garnelen „gebraten“

Ratatouille / Kräuter / Mango / Aioli

klein 18 / groß 33

Vorspeisen Variation ab 2 Personen Preis pro Person 25

SUPPE

Wöchentlich wechselnde Suppe

Bitte fragen Sie unseren Service 12





Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“

Waldpilzsauce / Kartoffelkroketten 25

Königsberger Klopse

Rote Bete Salat / Kapern / Kartoffelstampf 27

Matjesfilet „Hausfrauenart“

Hausfrauensauce / Rote Zwiebeln / Apfel / Röstkartoffeln 25



FISCH

Kutterscholle „im Ganzen in Butter gebraten“

Gurkensalat / Zitrone / Röstkartoffeln 29

„Scholle Timmendorfer Art“ / Riesen Garnelen +12

Kabeljaufilet „Fischereihafen“

Rieslingsauce / Grünes junges Gemüse / Kartoffelstampf 33

Zanderfilet „kross gebraten“

Bunte Linsen / Beurre Blanc / Kartoffelkroketten 35

FLEISCH

Halbe Flugente „Ausgelöst“

Orangensauce / Rotkohl / Kartoffelgratin 29

Weidegans Keule „Knusprig“

Orangensauce / Rotkohl / Kartoffelklöße 32

Ochsenbäckchen „48 Std. Geschmort“

Fliederbeeren/ Saisonales Gemüse / Kartoffelpüree 39





FRISCHE PASTA & VEGETARISCH

Edelpilz Ravioli „Handgemacht“

Saisonales Gemüse / Grana Padano (VEGAN MÖGLICH) 27

Trüffel Pasta

Herbsttrüffel / Edelpilze / Schalotte / Rahm / Parmesan 29

SALAT

Vierländer Wildkräutersalat „roh & mariniert“ klein 12

Karotte / Gurke / Beete / Nüsse groß 18

ZUR PASTA & ZUM SALAT...

Gebratenes Fischfilet	12
Gebratene Riesen Garnelen	12
Gratiniertes Ziegenkäse	8
Matjesfilet	8



DESSERT

Apfel Tarte Tatin

Eis / Hafercrumble 13

„Schoko-Cafe“ Opera Schnitte

Eis / Brombeeren / Hippe 14

Delice-Karamelltörtchen

Flüssiger Kern / Eis 15

Affogato

Vanilleeis vom Hof Steffens / Espresso 7,50

Goldenes Limetten-Basilikum Sorbet 6,50

Mit Geldermann aufgefüllt + 6

REGIONALES EIS „Hof Steffens“

Vanille , Mohn Marzipan , Schokolade , Mandarinen Sorbet

Kastanie mit Nüssen 3,50

KINDERGERICHTE

Pasta mit Tomatensauce & Parmesan	9,50
Chicken Nuggets mit Pommes	11,50
Kleines Schnitzel mit Pommes	12,50
Gebratenes Kabeljaufilet oder Hähnchenbrustfilet	12,50
Mit Buttergemüse / Kartoffelpüree	



WEISSWEINE GLASWEISE

Wein Empfehlung der Woche

Hier lohnt es sich Nachzufragen

Immer was Neues / Besonders / Überraschend

0,1l 5,90 , 0,2l 10,50 , 0,75l Flasche 36

Meer Grauburgunder Ostsee

Emil Bauer & MeerWein.Store / Pfalz / Deutschland

Birne / Apfel / Zitrus

0,1l 5,50 , 0,2l 9,90 , 0,75l Flasche 35

1,5l Magnum 75

Sauvignon Blanc „100% Organic BIO“

Marqués de Riscal / Rueda DO / Spanien

Passionsfrucht /Kräuter / geschnittenes Gras

0,1l 6,00 , 0,2l 10,90 , 0,75l Flasche 37

Chardonnay „Wooded“

Chateau Ste. Michelle / Washington State / Columbia Valley

Blumig / Zitrus / Röstaromen

0,1l 6,00 , 0,2l 10,90 , 0,75l Flasche 37

Riesling „Feinherb“

Chateau Ste. Michelle / Washington State / Columbia Valley

Aprikose / Weinbergpfirsich / Holunder

0,1l 5,90 , 0,2l 10,50 , 0,75l Flasche 36

ROSÉWEIN GLASWEISE

Little Lion

Korrell / Nahe / Deutschland

Erdbeere / Melone / Grapefruit

0,1l 5,90 , 0,2l 10,50 , 0,75l Flasche 36

Pipoli Rosato

Vigneti del Vulture / Basilikata / Italien

Pfirsich / Sauerkirsche / Zitrus

0,1l 6,90 , 0,2l 12,50 , 0,75l Flasche 42

ROTWEINE GLASWEISE

Wein Empfehlung der Woche

Hier lohnt es sich Nachzufragen

Immer was Neues / Besonders / Überraschend

0,1l 6,50 , 0,2l 11,50 , 0,75l Flasche 39

Gran Reserva

Marqués de Riscal / Rioja DOCa / Spanien

Dunkle Kirschen / Zimt / Schwarzer Pfeffer

0,1l 7,50 , 0,2l 14,00 , 0,75l Flasche 49

Primitivo

Fantini/ Apulien / Italien

Kirsch / Waldfrüchte / Pflaume

0,1l 5,90 , 0,2l 10,50 , 0,75l Flasche 36

Crianza Rioja

Montecillo / Rioja DOC / Spanien

Brombeere / Röstaromen / Kirsche

0,1l 6,90 , 0,2l 12,50 , 0,75l Flasche 42