

## OSTSEE APERITIVO

0,2 l

### **Strandküchen Spritz** (auch Alkoholfrei)

10,90

Brombeerlikör / Lavendel / Verjus / Geldermann & Goldbeeren

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

9,90

### **Canonita Spritz oder Tonic**

10,90

Canonita de Mallorca / Orange / Geldermann oder Tonic Water

### **Sunny & Sour**

10,90

Bio Limoncello / Zitronensaft / Geldermann / Zitrone & Thymian

### **Very Berry Spritz**

11,90

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

### **NO % (Alkohol Frei) Vibrante Spritz**

10,90

Martini Vibrante / Leitz Zero Sparkling / Grapefruit & Minze

## OSTSEE DRINKS

### **Deep Sea Mule**

12,90

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

### **Riviera Royal** (auch Alkoholfrei)

14,90

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

### **Alex Collins** (auch Alkoholfrei)

13,90

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

### **Berlin Mule**

13,90

Guarana Vodka / Limette / Ginger Beer / Espressobohnen

### **Ostsee Dolce Vita**

12,90

Carpano Vermouth / Limette / Bitter Lemon & Minze

### **Gin Tonic** (auch Alkoholfrei)

12,90

Humboldt Gin / Tonic Water & Limette

## SCHAUMWEIN

### **Geldermann Carte Blanche oder Grand Rosé**

0,1l / 7,50

### **Leitz Zero Sparkling Riesling (Alkoholfrei)**

0,1l / 7,50



## **VORSPEISEN**

**Ziegenkäse „karamellisiert“**  
Feige / Bunte Bete / Wallnuss 16

**Jakobsmuschel „gegrillt“**  
Dill / Holunder / Kartoffelchips 19

**Ostsee Lachs „gebeitzt“**  
Gurke / Apfel / Radieschen 17

**Wachteleier „Egg Benedict“**  
Grüner Spargel / Bärlauch / Hollandaise 16

**Beef Tatar „klassisch“**  
Schalotte/ Kapern / Kartoffelwaffel vsp:18 / hg: 35

**Vorspeisen Variation ab 2 Personen**  
**Preis p. Person 29**

## **SUPPE**

**Wöchentlich wechselnde Suppe**  
Fragen Sie gerne unseren Service 12



**Vierländer Wildkräutersalat „roh & mariniert“** klein 12  
Karotte / Gurke / Bete / Radieschen groß 18

**Grüner Spargelsalat „Haselnuss Vinaigrette“** klein 14  
Haselnüsse / Wildkräuter / Kartoffel Crunch groß 20

## ZUM SALAT ...

Gebratene Maishähnchenbrust 10

Gebratenes Kabeljaufilet 12

Gebratene Rinderfiletspitzen 18

Gebratene Riesen Garnelen 14

Gegrillte Jakobsmuscheln 18

Gratinierter Ziegenkäse 8

Gebeizter Ostsee Lachs 12

Gebratene Seeteufel Medaillons 18



## **FRISCHE PASTA & VEGETARISCH**

### **Trüffel Pasta**

Trüffel / Edelpilze / Schalotte / Rahm 29

### **Kartoffel Gnocchi**

Bärlauch / Marktgemüse / Frühlingslauch 23

### **Ravioli „gefüllt mit Pecorino & Feige“**

Feigen / Wallnuss / Thymian 27

### **Risotto**

Edelpilze / Erbsen / Kräuter / Parmesan 25

## **ZUR PASTA ...**

Gebratene Maishähnchenbrust 10

Gebratenes Kabeljaufilet 12

Gebratene Rinderfiletspitzen 18

Gebratene Riesen Garnelen 14

Gegrillte Jacobsmuscheln 18

Gratinierter Ziegenkäse 8

Gebeizter Ostsee Lachs 12

Gebratene Seeteufel Medaillons 18



## **SPECIALS**

### **Nach Verfügbarkeit & Gewicht**

**Ostsee Steinbutt**

Je 100g - 10

**Nordsee Seesunge**

Je 100g - 12

## **Große Fisch & Meeresfrüchte Platte**

**„Strandküche“**

Ab 2 Personen - Preis p Person 75

**Chateaubriand vom Rinderfilet (500g)**

Je 100g - 22

**Kalbsfiletsteak (500g)**

Je 100g - 20

**Zu allen SPECIALS servieren wir zwei passende Saucen  
sowie zwei Beilagen nach Wahl.**



## **FISCH**

**Kutterscholle** „im Ganzen in Butter gebraten“  
Zitrone 23

„Scholle Timmendorfer Art“ / Riesen Garnelen +12

**Kabeljaufilet** „kross gebraten“  
Champagnersauce / Brunnenkresse 26

**Seeteufel Medallions** „überbacken“  
Pilzkruste / Bärlauch 29

## **FLEISCH**

**Maishähnchenbrust** „suprême“  
Kumquats / karamell Popcorn 23

**Beef Short Rib** „48 Std. Geschmort“  
BBQ Jus / Johannisbeere 29

**Kalbsfiletsteak** „250g“  
Kalbsjus 39



## **BEILAGEN ZUM HAUPTGERICHT**

Glasierter grüner Spargel mit Mandeln 7

Gurkensalat mit Limette & Dill 5

Bunte Karotten in Orangen Ingwer-Butter 5

Junge Erbsen mit Parmesan & frischem Trüffel 7

Saisonales Marktgemüse 6

Röstkartoffeln mit Kräutern 5

Gnocchi mit Bärlauchpesto 6

Getrüffeltes Kartoffelpüree 7

Cremiges Selleriepüree 6

Risotto mit Edelpilz & Erbsen 7

Kartoffel Kroketten 5

BBQ Jus 3

Sauce Hollandaise 5

Champagnersauce 5

Kalbsjus 5

Meerrettichsauce 4



## **Dessert**

### **Zitronen Tarte**

Joghurteis / Basilikum / Kumquats 14

### **Mohn Parfait**

Rhabarber / Honig / Lavendel 13

### **Crème Brûlée „von der Tonkabohne“**

Sorbet / Früchte 15

### **Affogato**

Vanilleeis vom Hof Steffens / Espresso 8,50

### **Goldenes Limetten-Basilikum Sorbet 6,50**

Mit Geldermann aufgefüllt + 6

### **REGIONALES EIS „Hof Steffens“**

Vanille , Mohn Marzipan , Schokolade , Mandarinen Sorbet

Kastanie mit Nüssen 4,50

## **KINDERGERICHTE**

Pasta mit Tomatensauce & Parmesan 9,50

Chicken Nuggets mit Pommes 12,50

Kleines Schnitzel mit Pommes 14,50