



VORWEG

FINES DE CLAIRE AUSTER

Von der Ostküste der Ile d'Oléron, Charente-Maritime, Frankreich. Ausgewogenes Aroma durch die Verweildauer in den mineral- und nährstoffreichen Claires.

Dazu Chester Brot & Zitrone

1 STÜCK 6,50 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET

Maldon Meersalzkristalle | Fermentierte Gourmetpfeffer-Beeren |
Bestes kaltgepresstes Rapsöl | Gehobelter Parmesan

15,50 €

BURRATA

Geröstete Kirschtomaten | Chili Crisp | Bärlauch |
Pesto | schwarze Seelenstangen mit Gojibeeren

12,50 €

VON FELD UND WIESE

Granatapfelkerne | Gehackter Apfel | Saisonale Blattsalate |
Zerbröckelter Schafskäse | Geröstete Cashewkerne |
Wildkräuter | Kerne | Joghurt-Dressing

KLEIN 5,50 €

GROSS 10,50 €

Nimm 100g argentinische Rotgarnelen dazu **9,50 €**

Nimm Kikok Maishuhn dazu **7,50 €**



DAZWISCHEN

SPARGEL BÄRLAUCH SÜPPCHEN

Hausgemachte Flamm-lachs-Praline

9,00 €

GELBE BETE-SÜPPCHEN

Pedro-Ximénez-Essig | Broccoli-Radieschen-Crumble

8,00 €

TOMATISIERTER GEMÜSEINTOPF



Kresse | Veganes Basilikum Pesto

8,50 €

KLARE RINDERBRÜHE

Fleisch | Gemüse | Tortelloni mit Fleischfüllung

8,50 €



VEGETARISCH / VEGAN

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI



Bimi | Weißer Spargel | Geschmorte
bunte Kirschtomaten | Chili-Crunch

19,50 €

BÄRLAUCH-RADIESCHEN-RISOTTO

Gebratene Zudeln | Grüner Spargel | Rübchen
Zerbröckelter Schafskäse

18,50 €

GESCHMORTER BLUMENKOHL



IM GANZEN

Maldon Meersalzkristalle | bunter Pfeffer | Kräuter aus dem
Hotelgarten | Veganes Pesto 2,0 | bestes Rapsöl

15,50 €

FREEKEH QUINOA



verschiedenen Gemüsesorten in
Limonen-Chili-Öl | Tom Kha | Kresse

18,50 €



VOM FISCHER

STEAK VOM OSTSEESTEINBUTT

Bimi | Shitake | Queller | Bechamel-Kartoffeln

31,50 €

GEBRATENES LACHSFILET, mit Haut

Anisée-Spinat | Schwarzes Venere Risotto |

Weißer Buttersoße

27,00 €

LIMITIERT! FRISCHER FISCH 200g

Gefangen von den letzten aktiven Fischern der Region

Bratkartoffeln | Landgurken-Salat | Zitronenbeutel

Fragen Sie nach unseren Sorten

27,50 €

LACHS PARMESAN ROULADE IN WEISSER BUTTERSAUCE

Bärlauch-Pesto-Pappardelle | Zudeln |

Geschmorte bunte Kirschtomaten | Queller

26,50 €



VOM GRILL

200g RINDERFILET MIT GEGRILLTER JAKOBSMUSCHEL

Zitronen-Thymianjus | geschmorte Feldmöhren |
Gebackene Kirschtomaten | Kartoffelgratin

38,50 €

WET AGED PRIME RUMPSTEAK CA. 220g

Der Steakklassiker!

Schön marmoriert, mit kleinem Fettrand
für den Extrageschmack | Knusprige Fritten |
Saisonales Gemüse | Kräftige Jus

32,50 €

KIKOK

Marinierte gegrillte KIKOK Hähnchenroulade gefüllt mit
getrockneten Strauchtomatenstreifen & Mozzarella
in weißer Salbei Buttersauce mit Speck & Perlzwiebeln |
Frische Fettuccine | Bimi | Pesto

24,50 €

TOMAHAWK STEAK VOM SUSLÄNDER SCHWEIN

GIN-Jus | Sanddorn-Urkarotten | Grüner Spargel |
Gebratene Polenta-Ecken

27,50 €



SPECIALS

BURGER

200g bestes gegrilltes Rindfleisch | Brioche Bun |
Salat | Special Prime BBQ-Soße | Hausgemachte Dänische
Gurken | Knusprige Röstzwiebeln | Jalapeño-Cheese-Cream |
Süßkartoffel Fritten

19,50 €

PESTO PASTA

Frische Fettuccine | Basilikum-Cashew-Pesto

15,50 €

Nimm 100g argentinische Rotgarnelen dazu **9,50€**

Nimm Kikok Maishuhn dazu **7,50€**

SPARE-RIBS

BBQ-Apfel-Lack | Knusprige Fritten |
Hausgemachter Rib Dip

16,50 €

KALBSSCHNITZEL & BEELITZER SPARGEL

Hollandaise | In Petersilien-Butter geschwenkte Drillinge

31,50 €



BALTIC BEACH BURGER

200g Premium Lachs Patty | Brioche Bun | Dirty Umami |
Wakame Algen | Knusprige Röstzwiebeln | Hausgemachte
Dänische Gurken | Süßkartoffel Fritten

19,50 €





SÜSSES

CRÈME BRÛLÉE

Beeren | Krokant

9,50 €

VEGANER SCHOKOLADEN-NOISETTE KUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN



Geröstete Haselnusssplitter |
Himbeersorbet | Vanille Schaum

9,00 €

ROSTOCKER SCHOKOLADENEIS

Joghurt Himbeer Crumble |
Mandel-Spongecake | Erdbeeren

5,50 €

GRINSEKUCHEN „HEISI'S SPECIAL“

Blaubeeren | Erde | Mango-Gel

9,00 €



Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.
Gern gibt Ihnen unser Küchenteam Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.