



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 5,50 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET

Angemacht wie es sein soll!

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

15,50 €

BURRATA

Geröstete Kirschtomaten | Chili Crisp |
Schwarze Seelenstangen mit Gojibeeren |
Pesto | Erbsensprossen

12,50 €

VON FELD UND WIESE

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

KLEIN 5,50 €

GROSS 10,50 €

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

Nimm Kikok Maishuhn dazu **7,50 €**



DAZWISCHEN

TOMATENCONSOMMÉ

mit Gin verfeinert | Geschmolzene Kirschtomaten |
Ricotta-Spinat-Tortellini

7,50 €

UNSER FISCHSÜPPCHEN

Viel Fisch aus dem „Nationalpark Vorpommersche
Boddenlandschaft“ | Feines Gemüse | Frischer Dill aus
unserem Hotelgarten | Hausgemachter gerahmter Fischsud
vereint mit einer Prise Salzluft

9,00 €

GEMÜSEINTOPF



Kresse | Veganes Basilikum Pesto

8,50 €

KLARE RINDERBRÜHE

Fleisch | Gemüse | Tortelloni mit Fleischfüllung

8,50 €



VEGETARISCH / VEGAN

CURRY



Cremige Sauce mit Kokosmilch | Viel Gemüse |
Sushi Reis | Erbsensprossen

19,50 €

GESCHMORTER BLUMENKOHL IM GANZEN



Maldon Meersalzkrystalle | Bunter Pfeffer | Kräuter aus dem
Hotelgarten | Veganes Pesto | Bestes Rapsöl

15,50 €

PIFFERLINGS-RISOTTO

Sautierter Bimi | Gelbe Zucchini | Geschmorte bunte
Kirschtomaten | Zerbröckelter Schafskäse

18,50 €

SAISONALES GEMÜSE MIT

LIMONEN-CHILI-CRISP



Freekeh Quinoa | Tom Kha | Erbsensprossen

18,50 €



LIMITIERT! SUSHI CRUNCH ROLLS

je 16,50 €

CHICKEN TERIYAKI

Kikok Hähnchenbrustfilet | Avocado |
Shefu Homemade Teriyaki | Jap. Mayonaise

LEGEND ZINGST

Cheddar | Kaedings Bacon | Barther Tomaten |
Jap. Mayonaise | Mustard Crème

LACHS ROLL

Ostsee-Lachs | Cheddar | Jap. Mayonaise |
Mustard Crème | Avocado

VEGETARISCH

Barther Tomaten | Avocado |
Cheddar | Mustard Crème

Unsere
Getränkeempfehlung

SAKE

5cl 6,90 €



BOWLS

POKE BOWL MIT GRAVED LACHS

Freekeh Quinoa | Wassermelone | Papaya | Mango |
Avocado | Gurke | Rote Zwiebelringe | Honig-Senf-Sauce

17,50 €

VEGAN BOWL

Avocado | Hummus | Sushi Reis | Granatapfelkerne |
Knusperflakes | Algen mit Sesam | Papaya

11,50 €

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

Nimm Kikok Maishuhn dazu **7,50 €**

SUSHI-BOWL MIT THUNFISCH

Thunfisch in Aufguss | Sushi Reis | Algen mit Sesam |
Meeresspargel | Granatapfelkerne | Ei | Mango | Avocado |
Erbsensprossen | Dirty Umami

18,00 €



VOM FISCHER

KOTELETTS VOM OSTSEESTEINBUTT

Meeresspargel | Gelbe Zucchini | Sautierter Bimi |
Sautierte Süßkartoffel-Gnocchi | Zitronen-Buttersoße

31,50 €

GEBRATENES LACHSFILET, mit Haut

Anisée-Spinat | Freekeh Quinoa | Weiße 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

Frische Fettuccine | Pesto | Geschmorte bunte

Kirschtomaten | Grüner Spargel |

Meeresspargel | Gelbe Zucchini

26,50 €



VOM GRILL

200g RINDERFILET MIT GEGRILLTER JAKOBSMUSCHEL

Zitronen-Thymianjus | Sautierte Pfifferlinge |
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 €

SUSLÄNDER SCHWEINEKOTELETT

GIN-Jus | Grüner Spargel | Frische Pfifferlinge |
Sautierte Süßkartoffel-Gnocchi

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 €

BALTIC BEACH BURGER

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

19,50 €



KÜSTEN TAPAS

Garnelen | Gegrillte Pimentos | Mecklenburger Kloppschniken |
Borner Hirschsalami | Hausgemachte Anti Pasti | Knoblauch-
BBQ-Creme | Ofenfrisches Brot

22,50 €





SÜSSES

CRÈME BRÛLÉE

Beeren | Krokant

9,50 €

VEGANER SCHOKOLADEN-NOISETTE KUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN



Geröstete Haselnussplitter |
Himbeersorbet | Vanille Schaum

9,00 €

ROSTOCKER SCHOKOLADENEIS

Joghurt Himbeer Crumble |
Mandel-Spongecake | Erdbeeren

5,50 €

PLANIFOLIA BLACK – VANILLE PANNA COTTA

Blaubeeren | Minz-Chiffonade

6,00 €



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.