



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 & Zitronenbeutel

1 STÜCK 5,50 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET

Angemacht wie es sein soll!

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

15,50 €

VON FELD UND WIESE

Granatapfelkerne | Gehackter Apfel | Kerne |
Saisonale Blattsalate | Zerbröckelter Schafskäse |
Geröstete Cashew | 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 | Geschmolzenen
Kirschtomaten | Ricotta-Spinat-Tortellini

7,50 €

UNSER FISCHSÜPPCHEN

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

9,00 €

HERBSTLICHER GEMÜSEEINTOPF



Kresse | Veganer Basilikum Pesto

8,50 €



VEGETARISCH

GESCHMORTER BLUMENKOHL

IM GANZEN 


Maldon Meersalzkristalle | Bunter Pfeffer |
Limonen-Chili-Crisp | Veganes Pesto | Bestes
Rapsöl

15,50 €

KÜRBIS-RISOTTO

Getrocknete Pflaumen | Herbstliches Gemüse
Zerbröckelter Schafskäse

18,50 €

FREEKEH QUINOA 

Herbstliches Gemüse | Tom Kha | Kresse

18,50 €



FISCH

KOTELETTS VOM OSTSEESTEINBUTT

Chioggia-Rüben | Sanddornkarotten |
Cremiges Püree aus Pastinaken |
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
Mecklenburg-Vorpommerns
Bratkartoffeln | Landgurken-Salat |
Zitronenbeutel

Fragen Sie nach unseren Sorten

27,50 €



FLEISCH

HIRSCHSAUERBRATENRAGOUT

in intensiver Bratensauce mit winterlichen Aromen
und Cranberries

Apfelrotkohl | Hausgemachte Kartoffelkrapfen

31,50 €

WET AGED PRIME RUMPSTEAK

CA. 220g

Der Steakklassiker!

Schön marmoriert, mit kleinem Fettrand
für den Extrageschmack

Knusprige Fritten | Winterliches Gemüse |
Kräftige Jus

32,50 €

ZARTE ROSA ENTENBRUST

aus zertifiziertem Betrieb

Grünkohl klassisch mit Zwiebeln und Haferflocken
gebunden, abgerundet mit Speck | Cremiges Püree
aus Pastinaken | Kräftige Jus

30,50 €



SPECIALS

BURGER

200g bestes gegrilltes Rindfleisch | Brioche Bun | Salat | Special Prime BBQ-Soße | Hausgemachte dänische Gurken | Knusprige Röst-Zwiebeln | Chester | 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 Röst-Zwiebeln | Hausgemachte dänische Gurken | Süßkartoffel Fritten

19,50 €



LIMITIERT! CRUNCH ROLLS

je 16,50€

LEGEND ZINGST

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

VEGETARISCH

Tomaten | Avocado |
Cheddar | Mustard Crème

Unsere
Getränkeempfehlung

SAKE

5cl 5,40 €



BOWLS

POKE BOWL MIT GRAVED LACHS

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

17,50 €

VEGAN BOWL

Avocado | Hummus | Sushi Reis | Granatapfel |
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 €



SÜSSES

CRÈME BRÛLÉE

Beeren | Krokant

9,50 €

VEGANER SCHOKOLADEN- NOISETTE KUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

Geröstete Haselnusssplitter |
Himbeersorbet | Vanille Schaum

9,00 €

ROSTOCKER SCHOKO-EIS

Joghurt Himbeer Crumble |
Mandel-Spongecake | Beeren

5,50 €



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

VORWEG

FINES DE CLAIRE AUSTER	D I N
CARPACCIO	D
VON FELD UND WIESE	D K C

DAZWISCHEN

TOMATENCONSOMMÉ	D I
UNSER FISCHSÜPPCHEN	D B E
TOMATISIERTER GEMÜSEEINTOPF	E, K

VEGETARISCH

GESCHMORTER BLUMENKOHL	K
KÜRBIS-RISOTTO	D G
HERBSTLICHES GEMÜSE	E M

CRUNCH ROLLS

LEGEND ZINGST	I L M F 2 3
VEGETARISCH	D F L I

BOWLS

POKE BOWL MIT GRAVED LACHS	B L
VEGAN BOWL MIT GARNELEN	N I K
SUSHI-BOWL MIT THUNFISCH	B D F

FISCH

KOTELETTS OSTSEESTEINBUTT	D B I
GEBRATENES LACHSFILET	D B G I
LIMITIERT! FRISCHER FISCH	B G D



FLEISCH

HIRSCHSAUERBRATENRAGOUT	D E L G A I
WET AGED PRIME RUMPSTEAK	G E D
ZARTE ROSA ENTENBRUST	G D I E

SPECIALS

BURGER	D I F 4
PESTO PASTA	I K A
SPARE-RIBS	B M
BALTIC BEACH BURGER	A F D I B

SÜSSES

CRÈME BRÛLÉE	A D
VEGANER SCHOKOLADEN-NOISETTE	
KUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN	I K
ROSTOCKER SCHOKO-EIS	D K I

ALLERGENE

- A. Eier
- B. Fisch
- C. Krebstiere
- D. Milch
- E. Sellerie
- F. Sesamsamen
- G. Schwefeldioxid und Sulfite
- H. Erdnüsse
- I. Glutenhaltiges Getreide
- J. Lupine
- K. Schalenfrüchte
- L. Senf
- M. Sojabohnen
- N. Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1. Farbstoff
- 2. Konservierungsstoffe
- 3. Antioxidationsmittel
- 4. Geschmacksverstärker
- 5. geschwefelt
- 6. geschwärzt
- 7. gewachst
- 8. Phosphat
- 9. Gentechnik