

## BLATTWERK

### WILDER STRANDGARTEN

Junger Wildkräutersalat mit marinierten Karotten,  
Dazu: Apfelwürfel | Granatapfelperlen | geröstete  
Küstenkerne & Nüsse | Schafskäsebrösel aus der  
Salzwiese | Sprossenvielfalt & Joghurt-Minze-Dressing  
**13 €**

AUCH ALS BEILAGE **7 €**

### CAESAR VOM STRANDHOTEL

Romanasalat & Radicchio mit würzigen Kräuter-  
Brotkrachern & Baconstaub  
gehobelter Parmesan & unserem nussig-würzigen  
Caesar-Dressing mit Senf & Zitrusnote  
**13,5 €**

AUCH ALS BEILAGE **7,5 €**

### SALATE WAHLWEISE MIT

Parmesan, gehobelt **3,5 €**  
argentinischen Rotgarnelen **9,5 €**  
gebratenem Kikok Maishuhn **8,5 €**

## VORWEG

### CARPACCIO OSTSEESTYLE

Zart gereiftes Filet vom Ostseerind  
Dazu: in Meersalz fermentierte Pfefferbeeren |  
Cashew-Basilikum-Pesto | Parmesanflakes & junge  
Küstenkräuter  
**15,5 €**

### BURRATA AM MEER

Feinster Burrata auf wilder Ostsee-Wiese,  
ofenwarmes Tomaten-Küstenkracher-Ciabatta,  
knusprigem Chili Crunch mit Meersalz-Kick &  
Pesto-Duo  
**14,5 €**

## ZUM LÖFFELN

### OSTSEE TROPIC

Cremige Kokos-Kaffir-Limetten-Suppe mit buntem  
Ackergemüse, zartem Hähnchenfleisch & einem  
Hauch Chili – aromatisch, leicht & mit Urlaubsgefühl  
**10,5 €**

### KÖNIGSKRABBE MEETS KÜSTE

Cremige Bisque von der King Crab, dazu knusprige  
Kimchi-Octopus-Bites & Nori-Crunch  
**12 €**



## VEGETARISCH/VEGAN

### GRÜNES POWER RISOTTO

Cremig gekochtes Risotto mit jungem Küstengemüse:  
grüner Spargel, Fenchel, Mangold, Babyspinat &  
wilder Löwenzahn von den Boddenwiesen  
Verfeinert mit Zuckerschotenstroh, Apfel aus der  
Region, gerösteten Mandelstiften & milden  
Schafskäsebröseln  
**26 €**

### CASHEW CARROT ROAST

Herzhafter Möhren-Cashew-Braten,  
ofengegart & handgeschnitten  
Dazu: glasierte Kohlrabistifte | wilder Brokkoli | cremige  
Kartoffelvariation | fruchtiger Cranberry-Jus  
**29 €**

## HAUPTDARSTELLER

### LACKIERTER SCHWEINE- SCHAUFELBRATEN

#### AUS DER FLEISCHEREI KAEDING (BAD SÜLZE)

Zart Sous-vide gegart und serviert mit einem Apfel-Blumenkohl, cremigem Kartoffel-Rote-Bete-Stampf & einer fein abgeschmeckten Velouté aus Meerrettich und Minze

**29,5 €**

### KÜSTENKRÄUTER-HÄHNCHEN

Zart gegarte Kikok-Maishähnchenbrust unter einer knusprigen Kruste aus wilden Küstenkräutern  
Dazu: Süßkartoffelcreme | buntes Ackergemüse | Jus vom gereiften Ruby Port

**31,- €**

### TERIYAKI LACHS AM STOCK

Flammengegarter Lachs am Spieß – glasiert mit Teriyaki und schwarzem Sesam  
Dazu: knusprige Octopus-Bites mit fermentierter Kimchi-Würze | auf einem cremigen Thai-Risotto mit Kokosmilch & duftender Kaffirlimette | japanischer Algensalat

**31,5 €**

### KABELJAU «Nobu Style»

48 Stunden in heller Miso-Marinade gereiftes Filet vom MSC-Kabeljau, kurz gebraten & im Ofen glasig gegart

Veredelt mit einer Miso-Reduktion & serviert mit handgedrehter Pasta in Schaum aus gerösteter Paprika, junger Bimi & Kräuterpesto

**33 €**

### SURF & TURF

#### KÜSTENKLASSIKER IM STRANDHOTEL-STIL

200 g Rumpsteak vom mecklenburgischen Weideochsen – 4 Wochen gereift für besondere Zartheit & Aroma

Dazu: fangfrisch veredelte argentinische Rotgarnelen ein Hauch Südamerika an der Ostsee | gebackene Smashed Potatoes | gebratener grüner Spargel & unserer feine Sauce Choron

**39 €**



## ABSCHLUSS

### WHITE BRÛLÉE DELUXE

Cremige Brûlée aus weißer Schokolade & Vanille, knusprig karamellisiert

Dazu: Himbeerperlen & frische Minze aus dem hauseigenen Garten

**12,5 €**

### LAUWARMES SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

Mit flüssigem Kern & feiner Bitternote

Dazu: hausgemachte Kokos-Eiscreme, fruchtiges Mango-Maracuja-Coulis & luftiger Limetten-Sponge

**14,5 €**

### DESSERT DES TAGES

Von Sanddorn bis Salzkaramell – unsere Pâtisserie zaubert täglich eine neue, süße Interpretation der Region.

Details erfahren Sie direkt von unserem Serviceteam.

**Eis geht immer – Sprechen  
Sie uns gerne an!**



Bitte informieren Sie uns, wenn bei Ihnen Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen.