

Vorspeisen

Knuspriges Knoblauchbrot mit frischem Knoblauch und Olivenöl	4 €
Bruschetti mit Tomaten & Knoblauch	6 €
Salat nach Art des Hufschmieds Radicchio, gehobelter Parmesan & Balsamico	7 €
Wakame-Salat pikanter Salat von See-Algen mit geröstetem Sesam	6 €
Freester Cherry-Matjesfilet mit roten Zwiebeln, frischem Apfel und Salatbuquet	6 €
Weinbergschnecken mit Brandy und Parmesankäse in einem Blätterteigpastetchen	9 €
Marinierte Black-Tiger-Garnelen in Knoblauch-Rosmarin-Öl auf kleinem Salat	13 €

Suppen

Cremesuppe von der Strauchtomate , mit feiner Orangenote und Blätterteig	7 €
Fischsuppe -red lobster- mit Krustentieren, Muscheln und Meeresfischen	12 €

Pasta

Spaghetti Alio, Olio & Peperoncino	9 €
Spaghetti Pomodori mit pikanter Tomatensauce	8 €
Spaghetti Bolognese mit pikanter Fleischsauce mit Oregano, Wurzelgemüse & Weißwein	9 €
Tagliatelle al Salmone mit Räucherlachs in Dill-Sahne-Crème	14 €
Trüffel-Pasta Tagliatelle mit Butter, Parmesan und gehobeltem Sommertrüffel	15 €
Garganelli mit Speck, Sahne und Backpflaumen	12 €
Ravioli al Limone gefüllt mit Ricotta und Limonen	13 €
Pasta al Porcino Tortellini gefüllt mit Steinpilzen	13 €
Tortellini Gigantone Jumbo-Tortellini mit Parmaschinken-Füllung in Salbei-Butter	14 €

Seafood

in Backteig und frittiert:

Kibbelinge (*Fischhappen aus Kabeljaufilet*) mit Pommes Frites, Wakame und Dip 11 €

Tintenfisch-Tapas mit Pommes Frites, Salat und Dip 10 €

White-Tiger-Garnelen “Butterfly” mit Pommes Frites, Salat und Dip 12 €

Ganzer Hummer vom Grill mit Kräuterbutter, Baguette und Salatbouquet 49 €
--

Fisch

Pommerscher Fischtopf mit Edelfisch, Zwiebel, Sahne, Wermut & grünen Erbsen 12 €

Rotbarschfilet im Bierteig mit Pommes Frites, Salat und Dip 13 €

Kabeljau-Loin in Weißwein/Wermut-Sud mit Rosmarin, Limone und Pfannengemüse 19 €

Ganze Dorade vom Grill auf mediterr. Pfannengemüse und Grenaille Kartoffeln 25 €

Fleisch-Ecke für Nicht-Fischesser

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit lauwarmem Kartoffelsalat 19 €

Chiantibraten vom Weiderind mit gebackenen Kirschtomaten und Aligot 19 €

Milchkalbsleber in Portwein mit Zwiebeln und Aligot 17 €

Gerichte für Zwei nach altrömischer Art

im Tontopf langsam gegart und am Tisch angerichtet (je nach Angebot)

Für diese Gerichte bitte Vorbestellung bis spätestens 3 Stunden vor Ihrer Reservierung

Ganzer Fasan auf Paprika-Kraut und Grenaille-Kartoffeln	46 €
Ganze Lammschulter mit Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Oregano und Minze, Princess-Bohnen, Karotten und kleinen Kartoffeln	49 €

Desserts & Eisbecher

Tartufo Classico Halbgefrorenes aus Zabione- und Schokoladeneis mit Kakao & Krokant	6 €
Hausgemachtes Tiramisu Dessert aus Bisquit, Mascarpone, Sahne & Marsala	7 €
Vanille-Eis mit Olivenöl und einem Hauch Meersalz	6 €
Zitronen-Sorbet mit Champagner	9 €
Gemischtes Eis mit Sahne	6 €
Schoko-Becher mit Eierlikör & Sahne	7 €
Gemischtes Eis mit Heidelbeeren & Sahne	7 €
Vanille-Eis mit Himbeer-Smoothie & Sahne	7 €
Vanille-Eis mit Bailey's Chocolat Liqueur & Sahne	8 €
„Buggi's“ Lakritz-Eisbecher (Vanille-Eis mit Lakritzlikör)	6 €