

Man braucht zwei Jahre, um sprechen zu lernen,  
und fünfzig Jahre, um schweigen zu lernen.

*Ernest Hemingway*

## **SUPPE**

---

### **Süßkartoffel-Ingwersüppchen**

verfeinert mit orientalischen Kräutern und Gewürzen, Landhausbaguette

4.90

## **KLEINE APPETITMACHER**

---

### **Frisches Bauernbrot mit Parmesan-Aioli**

3.50

### **Winter Bruschetta**

Italienisches Landbrot, marinierte Champignons  
Rucola, fein gezupft, Parmesanspäne, leichte Knobinote

6.20

### **Gebackener Fetakäse**

in Rosmarinhonig mariniert, mediterranes Sommergemüse, ofenfrisches Landbaguette

8.50

### **Frittierte Süßkartoffelpommes**

mit zweierlei Dips -Parmesan Aioli und Kräuterstipp-

5.50

### **Seeterrassen Spezial**

**Hühnersüppchen** mit Curry Gemüsestreifen, gebackene Reisbällchen  
und mariniertem Gefügelspieß

6.50

### **Garnelenpfännchen**

in Knoblauch gebratene Garnelen, mit Meersalz und Chiliflocken gewürzt, Paprikasalsa,  
Oliven, ofenfrisches Landhausbaguette

14.90

### **Skandinavischer Räucherlachs**

mit hausgemachtem Sahnemeerrettich und Rösti

10.70

Irrtümer haben ihren Wert,  
jedoch nur hie und da,  
nicht jeder, der nach Indien fährt,  
entdeckt Amerika.

*Erich Kästner*

## **DER KLASSIKER**

---

### **Currywurst in XL Ausgabe**

Sauce mit Chili und Kardamom nach hauseigener Rezeptur, Pommes frites, Mayonnaise 7.30

... als Berliner Gedeck mit einem Glas Prosecco 9.30

## **SALATE**

---

### **Der Winterliche**

gebratene Entenbrustfilets auf Holunderblütendressing  
Pflücksalat mit Trauben und karamellisierten Walnusskernen,  
ofenfrisches Baguette 14.50

### **Salat Poularde**

Salate der Saison, herzhaft gewürzte Tranchen von der Poulardenbrust, frische Champignons  
marinierte Tomaten- und Gurkenscheiben, Hausdressing,  
ofenfrisches Baguette 13.80

### **“Die Poularde“ klein**

als Vorspeisenportion, (ohne Champignons) 9.80

### **Salat mit Garnelen**

Riesengarnelen mit feiner Knoblauchnote, Pflücksalat, Rohkost-Brunoises, Tomaten,  
Parmesanspäne, Hausdressing,  
ofenfrisches Baguette 14.90

Am liebsten erinnern sich die Frauen  
an die Männer, mit denen sie lachen konnten.  
*Anton Pawlowitsch Tschechow (\*29.01.1860, † 02.07.1904),  
russischer Schriftsteller*

## **LECKERES AUS DER WARMEN KÜCHE**

---

### **Kurpark Krüstchen**

Zarter Jungschweinrücken in feinwürziger Pankopanade, gebratene frische Champignons  
mit Kräuterrahm, goldgelbe Pommes frites 14.80

### **Schnitzel „Surf and Turf“**

Zarter Jungschweinrücken in feinwürziger Pankopanade, Räucherlachs, Kräuterhollandaise, Gourmet Fritjes 16.90

### **Medaillons vom Duroc Schwein**

in Marinade von frischen Kräutern, Portwein-Schalottensauce, Kräuterkartöffelchen  
frisches Wintergemüse aus der Region 21.90

### **Hüftsteak vom Pommernrind**

240 g in Marinade von frischen Kräutern, wahlweise mit Gartenkräuterbutter  
oder Pfeffersauce, goldgelbe Pommes frites, winterlicher Salat mit unserem leckeren Hausdressing 24.90

### **Gegrillter Kalbstafelspitz**

mit Mango Chutney, Kräuterbutter, Süßkartoffelpommes 17.50

### **Rosa gebratene Entenbrust**

Vanille-Spitzkohl verfeinert mit Dijon-Senf, Kartoffelstampf, Johannisbeersauce 20.80

### **Rindsrouladen vom Pommernrind**

mit Portwein- Schalottensauce, Gartengemüse mit Möhren, Zucchini und Zuckerschoten,  
Kräuterkartöffelchen 17.90

### **Geschmorte Ochsenbäckchen**

auf Sesam-Kartoffelstampf, gebackene Kirschtomaten mit frischen Kräutern 21.50

**Mit 60 kann man noch 40 sein -  
aber nur eine halbe Stunde am Tag.**

*Anthony Quinn*

## **FISCH VERLIEBT**

---

### **Lachsfilet**

(aus nachhaltiger Zucht) in der Sesamkruste, Gnocchi von der lila Kartoffel, Limettenschaum, mediterranes Gemüse 22.50

### **Matjes Skandinavisch**

Zarter Matjes in herzhafter Honig-Senfsoße mit Kräuterkartoffelchen, Salatbouquet 10.80

### **Zanderfilet**

auf der Haut gebraten, Hokkaido Kürbis Risotto, Weisswein Limettensauce 19.80

## **NUDELN-VEGETARISCH**

---

### **Tagliatelle „Firenze“**

Frische Tagliatelle in kräftiger Käse-Kräutersauce, frischer Rucola, Parmesanspäne 11.50

### **Hauspasta**

Rote Tagliatelle mit Riesengarnelen in Knoblauch, Tomaten-Paprika Salsa (scharf), Oliven, Parmesanspäne 16.90

### **Parmesanklößchen**

auf Trüffel-Sahnesauce mit gebackenem Rucola und Parmesanspäne 12,50

### **Frische Papardelle**

mit gebackenen Steinbeisserbäckchen und Seealgen auf Riesling-Limettensauce, verfeinert mit Ingwer 15.90

**Wer einen Kurschatten im Auge hat,  
hat schnell Schatten unter den Augen.**

*Prof. Dr. med. Gerhard Uhlenbruck*

### **FRISCH AUS DEM OFEN... UNSERE NEUE PIZZA**

---

Kross, dünn, anders! Auf dem Holzbrett serviert. Lassen Sie sich überraschen.

#### **Pizza Margarita**

Hausgemachter Tomatensugo, Mozzarella, rote Zwiebeln, frisches Basilikum, marinierte Tomaten 7.20

#### **Pizza Funghi**

Kräuter-Crème-frâiche, Mozzarella, frische Champignons, rote Zwiebeln 8.50

#### **Pizza Diavolo**

Hausgemachter Tomatensugo, würzig angebratenes Hackfleisch, Fetakäse Würfel, Paprika, Jalapenos, Knoblauch 11.20

#### **Winzer Pizza**

Kräutercreme, Blauschimmelkäse, marinierte Birnen Weintrauben, kandierte Walnüsse 12.50

### **SÜSS UND SÜNDIG**

---

Quark-Limetteneis auf Himbeermark mit frischen Früchten 6.50

#### **Klassisch mal anders!**

Birne „Helene“ mit ausgeschäumter Crème Brûllé 6.90

### **FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

---

Chicken Nuggets, Pommes frites, Majo/Ketchup 5.80

Portion Tagliatelle mit Tomatensauce 5.10