

# WEINWIRTSCHAFT

Vorweg &  
zwischen durch.

## Beef Tatar

mit geröstetem Pumpernickel,  
Trauben, Speckchip, geschmorten  
Kirschtomaten und Salat (A,L,2,3,5)

**11,90 €**

## Unsere Weinempfehlung

2014 Garnacha Tres Picos.  
Bodegas Borsao, Spanien Campo  
de Borija

0,75 l	32,00 €
0,20 l	9,80 €
0,10 l	4,90 €

## Kokos-Curry Süppchen

mit Koriander

(A,B,G,I,J)

**7,90 €**

## Rinderkraftbrühe

mit Einlage

(C,H,I,J)

**7,90 €**

## Carpaccio vom Rind

Pesto-Olivenöl, Rucola und  
gehobeltem Pecorino

(G)

**12,90 €**

## Gratinierter Ziegenkäse

auf Carpaccio von Roter Bete mit  
Rucola und Pinienkernen

(A,G,2,4,5,8)

**8,90 €**

# WEINWIRTSCHAFT

## Vegetarisch um die Welt

**Thai-Kürbis-Kichererbsen Curry**  
Muskatkürbis und Kichererbsen  
in cremiger Kokosmilch mit  
Falafel-Bratling

(A,C,G,H,L,1,3)

**14,90 €**



### **Papardelle**

Aglio olio, Pendolini & Pecorino

(A,C)

**13,90 €**



## Für hinterher:

**Apfel-Crumble**  
mit Roter Grütze und  
Vanille-Soja-Sahne

(A,F,L,3)

**8,90 €**



**„Warmes Schokoladenherz“**  
Lauwarmes Schokoladenküchlein  
mit Vanilleeis

(A,C,E,F,G)

**7,90 €**

## Das geht runter wie Öl?

Unser Rügener Rapsöl bekommen Sie auch zum  
Mitnahmepreis von **5,90 € pro Dose**. Genießen  
Sie Rügens Goldschatz – erntefrisch, nussig und  
rundum gesund.

## Brotal gut!

Gern reichen wir Ihnen für **1,00 €** pro Person  
von unserem Brot nach. Oder nehmen Sie sich  
einen Laib mit nach Hause für **4,00 €**.

Alle Preise verstehen sich inklusive  
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

# WEINWIRTSCHAFT

## Fisch.

### Zander

Regional! 22,90 €

Weinwirtschaft 21,90 €

Saisonal 20,90 €

### Ganze Dorade

Regional! 25,90 €

Weinwirtschaft 23,90 €

Saisonal 24,90 €

### Regional!

Kartoffelstampf, Rahmkohlrabi  
(A,D,G,I,7)

### Weinwirtschaft

Risotto, Allerlei Rübe  
(A,D,G,I,7)

### Saisonal

Ratatouille und  
Pastinakenpüree  
(G)



### Unsere Weinempfehlung

2014 Weißburgunder Markus  
Pfaffmann, Pfalz

0,75 l 26,00 €

0,20 l 7,00 €

0,10 l 3,50 €

### Riesengarnelen

in Safran-Curry-Sauce mit Pappardelle  
(A,C,F,G,H,I)

18,90 €

### Weißes Gold mit der richtigen Würze

Unsere Salzflocken spiegeln die aromatische Vielfalt und unsere Individualität wieder. Kreieren Sie zu unseren Rezeptbeispielen pfiffige Gerichte für Ihre Gäste. Mitnahmepreis für 4,50 €.

# WEINWIRTSCHAFT

## Geflügel & Fleisch.

### **Pulled-Beef-Burger**

Pulled Beef, Salat, Röstzwiebeln,  
mit gebratenen  
Rosmarinkartoffelspalten  
und Coleslaw

(A,G,L,2)

**18,90 €**

### **Ochsenbacke**

(1,2,3,8)

Regional! **21,90 €**

Weinwirtschaft **20,90 €**

Saisonal **19,90 €**

### **Flank-Steak**

Regional! **25,90 €**

Weinwirtschaft **23,90 €**

Saisonal **24,90 €**

### **Regional!**

Wintergemüse, Selleriepüree

(A,D,G,I,7)



### **Weinwirtschaft**

Ratatouille, Rosmarinkartoffeln

(5)

### **Saisonal**

Vichy-Karotten, Kartoffelgratin

(G)

### **Vesper Brett**

Schlachtwurst, Käse aus  
Käsereien, Salat, Rohkost, Butter,  
hauseigenes arcona-Brot

(C,G,I,J,L,2,5,8)

**9,90 €**

**für Zwei 17,90 €**

### **Pourlarde**

an Buttergemüse und Kartoffelpüree

(A,D,G,I,7)

**16,90 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive  
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

# WEINWIRTSCHAFT

Klassiker & regional.

## Caesar Salad

Römersalat, Parmesan, Paprika, Tomate, Gurke Ceaserdressing, Croûtons und Hähnchenbrust

(A,C,D,G,I)

**13,90 €**

## Trebbiner Currywurst

mit einer würzigen Currysoße nach Hausrezept und Pommes an einem Salatbukett

(A,D,G,I,J,K)

**9,90 €**

## Flammkuchen „Klassik“

mit Lauchzwiebeln, Kräuterfrischkäse, Speck und Rucola

(A,G,J,L)

**9,90 €**

## Schnitzel Wiener Art

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

(A,G,L,1,5)

**17,90 €**

## Unsere Weinempfehlung

2014 Blaufränkisch Johannishöhe, Weingut Prieler, Österreich, Burgenland

0,75 l	29,00 €
0,20 l	8,40 €
0,10 l	4,20 €