

THIS IS BERNSTEIN

VORSPEISEN

KINGFISCH

Ceviche
Mango-Chili-Chutney
Kimchi I Passe-Pierre

27 €

 Chardonnay, MAN Vintners
 0.2l - 11 €



YELLOW TAIL THUNFISCH

Knusperreis I Tintenfisch
Edamame I Ingwer-Gel
Sesam I Tom Kha Creme

27 €

 Riesling, Rosch
 0.2l - 11 €

SCHMORFLEISCH

vom Hof am Mühlenbach
Erdnuss-Espuma I Misocreme
Eiszapfen

26 €

 Rosé Spätburgunder, Martin Waßmer
 0.2l - 12 €



FEIN ABER KLEIN

BITTERBALLEN

Entenkeule I Zwiebelchutney
Senf-Mayonnaise

15 €

 Zweigelt & Blaufränkisch, Halbturm
 0.1l - 8 €



JAKOBSMUSCHEL

Kartoffel-Trüffelcreme
Weißweinsauce

15 €

 Weißburgunder, Kirchner
 0.1l - 6 €



SARDINEN

Salbei-Apfel-Chutney
Petersiliensorbet I Kapern

15 €

 Grauburgunder, Dr. Koehler
 0.1l - 8 €

HAUPTSPEISEN - FISCH

SCHOLLENFILET

Steinpilze I Sellerie
Haselnuss I Petersilienpüree

38 €

 Chardonnay, Leopards Leap
 0.2l - 11 €

WOLFSBARSCHFILET

Garnelen Tortelloni I Avocado
Orange I Amalfi-Sauce

38 €

 Sauvignon Blanc, Buitenverwachting
 0.2l - 13 €



DORSCHFILET

Meeresalgen I Pak Choi
Pastasotto I Parmesan

38 €

 Silvaner, Bickel-Stumpf
 0.2l - 11 €

TRY BEFORE YOU DIE

Entrecôte vom
Kagoshima-Wagyu-Rind A5 (Japan)
Kartoffelpüree I Salat

65 €

 Mano Negra, Philipp Kuhn 0.2l ~ 13 €

Bei Wahl dieses Gerichts im Menü wird ein
Aufpreis von 30 € berechnet.

*Lebenslust, Genuss und
Experimentierfreude sind ebenso unsere
DEFINITION wie die Verwendung
frischer und regionaler Produkte aus
Usedom und Umgebung. Die frische und
handwerkliche Art unserer Küche erlaubt
es uns, Ihnen Gerichte auch in einer
VEGETARISCHEN VARIANTE
anzubieten.*

3-Gang-Menü

Vorspeise - Hauptgang - Dessert
75 €

4-Gang-Menü

Vorspeise - Zwischengang - Hauptgang - Dessert
95 €

5-Gang-Menü

120 €

*Oder wählen Sie unser kulinarisches Highlight:
eine exklusive Genussreise, bei der Sie
die Kreativität unseres Küchenteams
wahlweise in drei, vier oder fünf Gängen erleben.*

HAUPTSPEISEN - FLEISCH

LAMMRACK

Bries & Filet I Artischocke
Taggiasca Oliven I Kartoffeln

38 €

 Syrah, Stark-Condé
 0.2l ~ 15 €

SECRETO IBERICO

Kapuzinerkresse I Erbse I Möhre
Sauce Béarnaise I Estragon

38 €

 Fleur de rosé, Rings
 0.2l ~ 12 €

KALBSFILET

Kohlrabi I Gratin
Vadouvan I Weizengras

38 €

 Riesling Federspiel, Wachau
 0.2l ~ 12 €



DESSERT

HIMBEER-JOGHURT

Blätterteig I Basilikum
Krokant

17 €



GRÜNER APFEL

Misocreme I Crumble
Vanille I Cashew

17 €

 Liebesspiel lieblich, Lorenz & Söhne 0.2l ~ 11 €

POCHIERTER PFIRSICH

Feigenblatteis I
Mascaronemousse

17 €

THIS IS BERNSTEIN

VORSPEISEN

KINGFISCH

Ceviche
Mango-Chili-Chutney
Kimchi I Passe-Pierre

27 €

 Chardonnay, MAN Vintners
 0.2l - 11 €



YELLOW TAIL THUNFISCH

Knusperreis I Tintenfisch
Edamame I Ingwer-Gel
Sesam I Tom Kha Creme

27 €

 Riesling, Rosch
 0.2l - 11 €

SCHMORFLEISCH

vom Hof am Mühlenbach
Erdnuss-Espuma I Misocreme
Eiszapfen

26 €

 Rosé Spätburgunder, Martin Waßmer
 0.2l - 12 €



FEIN ABER KLEIN

BITTERBALLEN

Entenkeule I Zwiebelchutney
Senf-Mayonnaise

15 €

 Zweigelt & Blaufränkisch, Halbturm
 0.1l - 8 €



JAKOBSMUSCHEL

Kartoffel-Trüffelcreme
Weißweinsauce

15 €

 Weißburgunder, Kirchner
 0.1l - 6 €



SARDINEN

Salbei-Apfel-Chutney
Petersiliensorbet I Kapern

15 €

 Grauburgunder, Dr. Koehler
 0.1l - 8 €

HAUPTSPEISEN - FISCH

SCHOLLENFILET

Steinpilze I Sellerie
Haselnuss I Petersilienpüree

38 €

 Chardonnay, Leopards Leap
 0.2l - 11 €

WOLFSBARSCHFILET

Garnelen Tortelloni I Avocado
Orange I Amalfi-Sauce

38 €

 Sauvignon Blanc, Buitenverwachting
 0.2l - 13 €



DORSCHFILET

Meeresalgen I Pak Choi
Pastasotto I Parmesan

38 €

 Silvaner, Bickel-Stumpf
 0.2l - 11 €

TRY BEFORE YOU DIE

Entrecôte vom
Kagoshima-Wagyu-Rind A5 (Japan)
Kartoffelpüree I Salat

65 €

 Mano Negra, Philipp Kuhn 0.2l ~ 13 €

Bei Wahl dieses Gerichts im Menü wird ein
Aufpreis von 30 € berechnet.

*Lebenslust, Genuss und
Experimentierfreude sind ebenso unsere
DEFINITION wie die Verwendung
frischer und regionaler Produkte aus
Usedom und Umgebung. Die frische und
handwerkliche Art unserer Küche erlaubt
es uns, Ihnen Gerichte auch in einer
VEGETARISCHEN VARIANTE
anzubieten.*

3-Gang-Menü

Vorspeise - Hauptgang - Dessert
75 €

4-Gang-Menü

Vorspeise - Zwischengang - Hauptgang - Dessert
95 €

5-Gang-Menü

120 €

Oder wählen Sie unser kulinarisches Highlight:
eine exklusive Genussreise, bei der Sie
die Kreativität unseres Küchenteams
wahlweise in drei, vier oder fünf Gängen erleben.

HAUPTSPEISEN - FLEISCH

LAMMRACK

Bries & Filet I Artischocke
Taggiasca Oliven I Kartoffeln

38 €

 Syrah, Stark-Condé
 0.2l ~ 15 €

SECRETO IBERICO

Kapuzinerkresse I Erbse I Möhre
Sauce Béarnaise I Estragon

38 €

 Fleur de rosé, Rings
 0.2l ~ 12 €

KALBSFILET

Kohlrabi I Gratin
Vadouvan I Weizengras

38 €

 Riesling Federspiel, Wachau
 0.2l ~ 12 €



DESSERT

HIMBEER-JOGHURT

Blätterteig I Basilikum
Krokant

17 €



GRÜNER APFEL

Misocreme I Crumble
Vanille I Cashew

17 €

 Liebesspiel lieblich, Lorenz & Söhne 0.2l ~ 11 €

POCHIERTER PFIRSICH

Feigenblatteis I
Mascaronemousse

17 €