



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 alle Gerichte auch in einer **VEGETARISCHEN VARIANTE** anzubieten und flexibel auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.



Sie möchten einen **besonders exklusiven Abend** genießen? Auf Wunsch stellt Ihnen unser **Küchenchef Arjan Mensies** ein außergewöhnliches **ÜBERRASCHUNGSMENÜ** zusammen.

3-Gang 84.00 €

4-Gang 94.00 €

5-Gang 104.00 €

**GLÜCKSTROPFEN** – Krönen Sie Ihr Menü mit begleitenden Weinen, passend abgestimmt auf jedes Gericht.

3-Gang 32.00 €

4-Gang 42.00 €

5-Gang 49.00 €

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen.



## ROBIN FOOD Menü

Label Rouge Lachs

Gurke / Kopfsalat / Melone / Auster / Umeboshi

Paella

Meeräsche / Muschel / Chorizo / Alge

Entenkeule

Perl-Couscous / Käse / Chicorée / Pfirsich / Lakritz

Short Ribs vom Biohof Mühlenbach

Artischocke / Taggiasca Olive / Rosmarin

Bulls Wälderkersch

Amaretto / Vanille / Cola / Estragon

104.00 € pro Person

153.00 € pro Person inklusive Weinbegleitung

Wir freuen uns sehr mit unserem **ROBIN FOOD Menü** Kindern in der dritten Welt eine Ausbildung zu ermöglichen und ihnen damit den Weg in eine bessere Zukunft zu ebnen. Unsere Patenkinder heißen Leandro, Krushbani, Magali und Vamshi und werden in den Tagesstätten der Kindernothilfe ausgebildet.

Wenn Sie einen Abend bei uns genießen, zusammen mit köstlichen Speisen, exzellenten Weinen und in guter Gesellschaft, zeigt das, wie reich an Freude Ihr Leben ist. Entscheiden Sie sich für unser ROBIN FOOD Menü und tun Sie Gutes dabei.

Bitte beachten Sie, dass Menübestellungen mit mehr als 3 Gängen nur bis 21 Uhr möglich sind.





## VORSPEISEN

Label Rouge Lachs  
Gurke / Kopfsalat / Melone / Auster / Umeboshi 26.00 €

Kaisergranat  
Sushi Reis / Tomate / Koriander / Mango-Pfeffer 28.00 €

Kalbsbries und Zunge  
Pfifferlinge / Rote Bete / Apfel / Lavendel 25.00 €

## SUPPEN

Hummer  
Rotgarnele / Frühlingslauch / Kräuteröl 16.00 €

Gazpacho  
Zanderbäckchen / Ratatouille / Limone-Basilikum 16.00 €



## FISCH

Meeräsche

Chorizo / Perlzwiebel / Muschel / Tomate / Alge

38.00 €

Steinbutt

Erbse / Trüffel / Kartoffel / Saitling / Sauce Hollandaise

40.00 €

Label Rouge Lachs

Sesam / Pak Choi / Tom Yum / Tortellini / Kalamansi

39.00 €

## FLEISCH

Short Ribs vom Biohof Mühlenbach

Artischocke / Taggiasca Olive / Rosmarin

36.00 €

Rehrücken

Chorizo / Pfifferlinge / Piemonteser Haselnuss

39.00 €

Entenkeule

Perl-Couscous / Käse / Chicorée / Pfirsich / Lakritz

34.00 €





## DESSERTS

Mascarpone  
Lavendel / Blaubeer / Schokolade / Cantaloupe-Melone 17.00 €

Holunderblüte  
Pfirsich / Nougat / Haselnuss / Minze 17.00 €

Bulls Wälderkirch  
Amaretto / Vanille / Cola / Estragon 17.00 €

Käsevariation  
Käse vom Affineur Herve Mons aus Frankreich 18.00 €

