



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 69.00 €

4-Gang 79.00 €

5-Gang 89.00 €

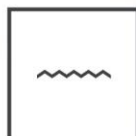
GLÜCKSTROPFEN – Krönen Sie Ihr Menü mit begleitenden Weinen, passend abgestimmt auf jedes Gericht.

3-Gang 26.00 €

4-Gang 32.00 €

5-Gang 38.00 €

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



VORSPEISEN

Jacobsmuschel- Kalbsbries
Artischocke/ Lavendel/ Zwiebel

26.00 €

Anklamer Garnele
Mango/ Soja/ Wasabi

26.00 €

Duroc Schwein
Ananas/ Curry/ Basilikum

26.00 €

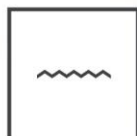
SUPPEN

Hummerschaum
Nordseekrabben/ Kartoffel/ Ingwer

20.00 €

Hokkaido
Kalbsbäckchen/ Sambal/ Sesam

16.00 €



FISCH



Seeteufel
Rote Bete/ Oxalis/ Aroniabeeren

36.00 €



Kabeljau 55 °
Blumenkohl/ Kartoffel/ Verjus

35.00 €

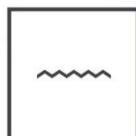
FLEISCH

Rehrücken
Chorizo/ Petersilienwurzel / Piemonteser Haselnuss

38.00 €

Osso Bucco
Hack/ Maronen/ Rosenkohl/ Schalloten

35.00 €



VEGETARISCH

Rotkohl
Pflaume/ Zwiebel/ Zimt/ Cous Cous

26.00 €

Kartoffel
Walnuss/ Fourme D'Ambert/ Birne

26.00 €

DESSERTS

Cheesecake
Pistazien/ Brombär/ Amalfi/ Minze

16.00 €

Banane
Lakritz/ Dulche de Leche/ Nougat/ Orange

16.00 €

Kürbis
Moos/ Cassis/ Lego

16.00€

Käsevariation
Käse vom Affineur Herve Mons aus Frankreich

20.00 €

