

## Regiomenü

---

**Carpaccio von der geräucherten Entenburst**  
mit mariniertem Rotkraut, Apfel und Marone  
12,50 €

\*\*\*

**Kürbiskremsuppe**  
(mit Curry und Orange aromatisiert)  
Schwarzwälder Schinkenchip und Vanilleschaum  
7,00 €

\*\*\*

**Geschmorte Kalbsbäckchen**  
auf Kartoffelkrem und gedünsteten Blattspinat  
24,50 €

Oder

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten**  
mit geschmälzten Zwiebeln , gebratenen Speckbohnen und  
handgeschabten Spätzle  
26,50 €

\*\*\*

**Crème Brûlée (verfeinert mit Madagaskar Vanille)**  
mit hausgemachtem Vanilleeis und Zwetschgenkompott  
9,50 €

**Als 4-Gangmenü: 49,50 €**

## An der Ostseeküste...

---

### Am Strandaufgang 8!

**Rindertatar „Surf and Turf“**  
mit gebratener Jakobsmuschel  
an roter Bete, Apfel und Essiggurke  
18,50 €

\*\*\*

### Hinter der Düne!

---

**Matjes „Hausfrauenart“**  
mit marinierter Gurke, Kartoffel und Crème Fraiche  
12,50 €

\*\*\*

### Achtung: vom Kutter aus dem Hafen von Warnemünde!

---

**Geräucherter Lachs im Kräutermantel**  
mit Friesenteeschaum, Algensalat und gepufftem Reis  
18,50 €

\*\*\*

### Der Moorgeist ist unterwegs!

---

**Gratinierter Hirschrücken**  
mit Petersilienwurzel, Abatebirne , gebratene Steinpilze und  
Schupfnudeln  
32,50 €

\*\*\*

### Aus dem Kaffeehus Witt!

---

**Sanddorneis**  
mit Karottenkuchen, Ziegenkäsekrem und geraspelttem Nougat  
12,50 €

**Als 5-Gangmenü: 69,50 €**