

FIRST TABLE

Speisekarte

Snacks

Knusper Garnelen 6 knusper Garnelen Sauce Rouille	10,00€
First Table Fries Pommes Tomaten Avocado Käsesauce Jalapeños	12,00€
Weinbegleiter Kalamata Oliven Chalkidiki Oliven halbdgetrocknete Tomaten	9,00€

Vorspeise

Carpaccio „Roll“ Prime Beef Rinderfilet Rucola Olivenöl Limettengel Parmesan Crunch Balsamico Barrique Creme	17,00€
Gambas al Ajillo Gambas Chili Olivenöl Knoblauch Schalotten halbgetrocknete Tomaten	16,90€
Thunfisch - Sashimi Wakame rosa Ingwer Wasabi - Mayo Sesam Sanddorn gel Yuzu Kaviar Edamame Teriyaki Sauce	19,00€
Karamellisierter Ziegenkäse Pumpnickel Crumble Cassis Feige Wildkräuter Pistazie Feigen - Crème fraîche	16,00€

Suppe

Fischsuppe 13,00€
Pochiertes Fischragout | Wurzelgemüse | Sellerieschaum
Kaviar | Tramezzini | Sauce Rouille

Apfel - Sellerie Suppe (Vegan) 9,50€
Apfel | Sellerie | Soja Creme | Apfel Chutney | Petersilien Öl

Bete Carpaccio (Vegan) 16,00€
Bete Mix | Trüffel - Mayo | karamellisierte Walnüsse
Wildkräuter | Räuchertofu

Salat

Wildkräutersalat 13,00€
Parmesan Crunch | Tomate | karamellisierte Walnüsse
Radieschen | Granatapfelkerne | Croutons | fruchtiges Dressing

Optionales Wildkräutersalat Topping 8,00€
Knusper Garnelen
Hähnchen Flakes
Burrata

Hähnchenbrust „Supreme“ 23,00€
Steinpilz - Risotto | Tomaten | Jus | Parmesan Crunch

Schweinebäckchen „gepökelt“ 25,00€
Kartoffel - Röstzwiebel Püree | Fingermöhren | Jus | Buchenpilze

Fleisch

Surf & Turf „Low Carb“ 42,00€
Rinderfilet Prime Beef 180g | Gamba | Pinienkerne | wilder Brokkoli
Jus | Beef - Bacon Jam

Optionale Beilage 6,00€
Kartoffel - Trüffel Püree
Kartoffel - Röstzwiebel Püree

Fisch

Lachsfilet „Lemon Curd“ 26,00€
Spinat-Risotto | Tomaten-Pinienkern-Butter
halbgetrocknete Tomaten

Zanderfilet „Low Carb“ 25,00€
Belugalinsen | Wurzelgemüse | Zucchini | Tomaten
Sellerieschaum | Kaviar

Nudeln

Rinderfiletstreifen 25,00€
Linguine | Steinpilze | halbgetrocknete Tomaten | Sahne | Jus
Schalotten | Parmesan Crunch

Jackfrucht alla Bolognese (Vegan) 21,00€
Linguine | Wurzelgemüse | Tomaten

Dessert

Mini Dessert 5,50€
Kleine Dessert Komposition
Lassen Sie sich überraschen, oder
fragen Sie gerne unser Service Personal.

New York Cheesecake 11,00€
Baiser | Himbeersorbet | Sanddornengel | Himbeerkaviar

Apfeltarte (Vegan) 11,00€
Vanillesauce | Früchte | Johannisbeergel

Käse Variation 16,00€
Käse Spezialitäten vom Rügener Hofgut Bisdamitz | Fruchtbrot
hausgemachter Feigensenf | Cassis Feige