



*****Vorspeisen*****

Bruschetta

Geröstetes italienisches Landbrot mit Tomaten,
Knoblauch, Olivenöl und Parmesankäse

Carpaccio

vom Rind,
mit kleinem Salat
und gehobeltem Grana Padano-Käse

Vitello tonnato

Mariniertes, dünn geschnittenes Kalbfleisch
mit Thunfischsauce überzogen
und mit Rucola und Kapern garniert



*****Suppen*****

Birnen-Selleriesuppe

mit rosa Pfefferbeeren

Käserahmsüppchen

vom Ostseeländer Rohmilchkäse
mit jungem Lauch

Usedomer Fisch-Soljanka

von verschiedenen Seefischen
mit Paprika, Gewürzgurke und Zwiebeln,
süß-sauer abgeschmeckt,
mit einer angenehmen Schärfe

Fisch-Curry

mit kleinen Gemüsen,
einem Hauch Kokos und leichter Schärfe

Bine´s Fischeintopf

von verschiedenen Seefischen,
mit kleinen Gemüsen und Safran



Salate „satt“

Feldsalat

in Kartoffel-Dressing
mit pommerschem Katenrauchschinken umlegt

Fitness-Salat

knackig bunte Blattsalate,
mit körnigen Frischkäse und frischen Früchten umlegt

„Unser Großer“

knackig bunte Blattsalate,
Gurken, Tomaten und Paprika,
mit hausgemachter Vinaigrette,
Ostseeländer Rohmilchkäse und Feigensenf



***** Pasta & mehr...*****

Spaghetti „Bolognese“
mit Hackfleisch-Tomatensauce

Thailändisches Gemüse-Kokos-Curry *
mit Mie-Nudeln

Ofenkartoffel „Chili sin carne“ *
mit Soja-Schnetzel, zweierlei Bohnenkernen,
grünen Bohnen und Tomaten
-pikant abgeschmeckt-

Falafel-Kichererbsenbällchen *
auf bunten Blattsalaten,
mit Mango-Ananas-Dip

Tagliatelle
mit mediterranem Grillgemüse, Oliven, Tomaten,
Rucola und Ostseeländer-Rohmilchkäse umlegt

*** VEGAN**



*** **Fleisch** ***

Rindfleisch-Burger (180 g)

vom Lava-Grill, klassisch belegt, mit Eisberg-Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu Steakhouse-Fries

Schweinekotelett „Himmel & Erde“

mit Blattspinat und Gorgonzola überbacken, dazu kleine gebratene Kräuterkartoffeln

Holzfällersteak (400 g)

vom Lava-Grill, mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und kleinem Salat

Schweinemedallions vom Grill

auf Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm, dazu ein kleiner Salat

Maishähnchenbrust

auf Erbsen-Curry
mit Pak Choi und Basmatireis

Rinder-Tafelspitz „BBQ Style“

mit Bohnen-Chili
und gebackenen Süßkartoffelwürfeln



*** **Fisch** ***

Matjesfilet mit gebackene Kartoffel
und Dillcreme, dazu rote Zwiebel-Marmelade

Usedomer Pannfisch

Gebratenes Dorschfilet auf Bratkartoffeln
mit Dijon-Senfsauce, dazu ein kleiner Salat

Scholle „Finkenwerder Art“

in Landbutter gebraten,
mit Speck-Zwiebelstippe
und Petersilienkartoffeln

Japan-Barschfilet

auf Sanddorn-Paprikagemüse
mit Basmatireis

Zanderfilet gebraten

auf Rote-Bete-Carpaccio
mit lauwarmen Kartoffelsalat



*****Dessert*****

Pommersche Apfel-Beeren-Grütze
mit Vanilleeis

Panna cotta
mit frischen Früchten umlegt

Tiramisu