

Vorspeisen

Bruschetta

Tomatenwürfel, Zwiebeln und Knoblauch

7 €

Rote Beete Carpaccio

mit Birne, Rucola und karamellisierten Walnüssen,
Crema di Balsamico und Olivenöl

8 €

Salat nach Art des Hufschmieds

Radicchio, frisch gehobelter, gereifter Parmesankäse,
Olivenöl und Aceto Balsamico

8 €

Wakame-Salat

pikanter Salat von See-Algen mit geröstetem Sesam

9 €

Karamellierte Ziegenkäsetaler

auf Blattsalat mit frischer Feige, Rucola und Honig

10 €

Geräucherter Lachs

auf knusprigem Kartoffelrösti mit Creme Fraîche,
Senf-Honig-Sauce und frischem Dill

11 €

Suppen

Tomatensuppe

mit Burrata und frischem Basilikum

8 €

Steinpilz-Cremesuppe

mit knusprigem Parmaschinken-Chips

9 €

Fischsuppe "Strandvillen"

mit Krustentieren, Muscheln, Meeresfischen
und ganzem Flusskrebs

11 €

Pasta und Risotto

Steinpilz-Risotto

cremiger Risotto mit frischen Steinpilzen
und frittiertem Thymian

15 €

Pasta al Limone

Linguine in sahniger Zitronensauce
mit feingehacktem Knoblauch, Frühlingszwiebeln
und frisch gehobeltem Parmesan

13 €

Spaghetti Pomodori

pikante Sauce aus frischen Strauchtomaten,
Basilikum und gehobeltem Parmesankäse
(vegan ohne Parmesan)

10 €

Trüffel-Pasta

Tagliatelle mit Butter, Parmesankäse
und gehobeltem Sommertrüffel

oder

(vegan) Spaghetti mit Trüffelöl
und gehobeltem Sommertrüffel

19 €

Pasta al Salmone

Tagliatelle mit Lachs und Cherry-Tomaten
in sahniger Tomatensauce

19 €

Hauptspeisen

Eintopf vom Usedomer Wild
mit buntem saisonalem Gemüse, Kartoffeln
und Baguette
25 €

Wiener Schnitzel
mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone
25 €

Kalbsmedaillon San Carlo
kleine Kalbsschnitzel in Ei-Parmesan-Panade
mit Spaghetti Pomodori
26 €

Karree vom Iberico-Schwein
auf Tagliatelle mit Gorgonzola Sauce
und in Rotwein marinierter Birne
26 €

Irische Ochsenbäckchen
in Barolo-Sauce, Pfannengemüse und Kartoffelpüree
27 €

Argentinisches Rumpsteak 200gr.
mit Kräuterbutter, Ofentomate
und Pommes Frites
29 €

Variationen vom Wasserbüffel

Höchste Qualitätsstandards für kompromisslosen Genuss!

Auf den Weiden entlang des Bodensees wachsen die Tiere unter strengen Augen und optimalen Bedingungen das ganze Jahr über im Freien auf. Umringt von endlosen Wiesen, Wasserstellen und Feuchtgebieten, ernähren sie sich von frischem Schilf, Gräsern und Wildkräutern. Bedingungen, die dem Büffel Fleisch ein mildes und leicht nussiges Aroma verleihen. Das Fleisch hat zudem einen sehr geringen Fett- und hohen Eiweißanteil.

Genießen Sie ein köstliches Stück gesunde Natur.

Tranchen vom Wasserbüffel

auf cremigem Risotto mit frischen Steinpilzen
und frittiertem Thymian

26 €

Tagliatelle mit Filetspitzen vom Wasserbüffel

in Steinpilzsauce
und frisch gehobeltem Parmesankäse

27 €

Filetsteak vom Wasserbüffel

mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und Ofentomate

37 €

„Surf & Turf“

Filetsteak vom Wasserbüffel

getoppt mit Riesengarnele
dazu Pommes Frites und Ofentomate

39 €

Usedomer Fischerwochen

Pommerscher Fischeintopf

mit Edelfischen, Sahne, Kartoffeln, grünen Erbsen
und einem Schuß Wermut

18 €

Zanderfilet gebraten

auf cremigem Steinpilz-Risotto mit Parmaschinken-Chips

22 €

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“

in Butter gebraten mit Zwiebeln und Speck,
dazu Grenaille-Kartoffeln

23 €

Wildlachsfilet aus dem Ofen

mit Kräutern der Provence auf Safran-Kapern-Risotto
und mediterranem Gemüse

24 €

Forelle „Müllerin“

in Mandelbutter gebraten mit kleinen Kartoffeln

25 €

Kabeljau-Filet

in Champagner-Sauce auf Kartoffel-Sellerie-Püree
mit Broccoli-Röschen

26 €

Schlemmer-Fischplatte für Zwei

Variationen vom Zander, Wildlachs, Kabeljau & Black Tiger Garnelen,
dazu saisonales Gemüse mit Kartoffeln
in Kräuter-Olivenöl geschwenkt

2 Personen 62 €

Hits für Kids

Makkaroni

mit fruchtiger Tomatensauce

7 €

Panierte Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

8 €

Kibbelinge

saftige Kabeljauhappen in Knusperteig

mit Pommes Frites

9 €

Desserts

Tartufo al Limoncello

Halbgefrorenes aus Zabaione-Limonen-Eiscreme
und einem Kern aus Limoncello, umhüllt von zarter Baiser-Kruste
9 €

Schoko-Soufflé

mit Kokos-Eis
9 €

Warmer Apfel-Strudel

mit Vanillesauce
7 €

Karamellierte Feige

mit Vanilleeis und Zimtsahne
9 €

Vanilleeis mit Olivenöl

und einem Hauch Meersalz
6 €

Zitronensorbet

mit Prosecco oder Limoncello
7 €