

Vorspeisen

Kleiner Gemischter

Kleiner gemischter Salat der Saison mit Tomaten, Gurken,
Paprika und hausgemachter Balsamicovinaigrette g,l
€ 5,80

Hausgebeizter Lachs

mit Seegrassalat und kleinem Kartoffelrösti a,b,d,f,i
€ 11,20

Geflämmter Ziegenkäse

auf warmen Salat und Kräuterseitling d,e,i,l
€ 11,60

Suppen

Cremiges Orangen-Pastinakensüppchen

mit sautierter Geflügelleber d
€ 7,30

Deftiger Wrukeneintopf

mit krossem Bauchfleisch e,g,l
€ 7,00

Salate

Salat Speicher g,l

Großer Salatteller wahlweise mit:
gebratenen Putenstreifen € 9,00
gebratenen Fischwürfeln € 9,00 b
4 gebratenen Garnelen € 11,50 n
sautierten Pilzen € 8,00
dazu Balsamicovinaigrette

Fischgerichte

Steak vom Butterfisch aus dem heißen Buchenrauch

auf Apfel-Rote Bete-Ragout und Kartoffelstampf mit gebackener Zwiebel b,d,i,l,m
€ 17,90

Schnitte vom Boddenzander

unter der Kartoffelhaube auf sautierten Rosenkohlblättern b,d,e,i,l
€ 18,00

Gebratene Kabeljauschnitte im Speckmantel

auf sautierter Pastinake und Apfel – Thymianrisotto b,d,e,g,i,l
€ 18,50

Fleischgerichte

Gebratene Kalbsleberscheiben

mit Apfel-Zwiebelschmelze und Kartoffelstampf d,e,g,i
€ 16,20

Halbe Ente aus dem Ofenrohr

mit Backpflaumensauce an Rotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen d,e,g,i
€ 19,20

Roulade vom Daskower Weidelamm

auf cremigem Steckrüben - Bohnenragout und gerührter Walnuss-Polenta d,e,g,k,l
€ 20,20

Vom Grill

Steak vom Rinderfilet e

(250g) € 29,90

(180g) € 23,80

Gegrillter Spanferkelrücken e

€ 17,40

Schnitte vom Lachs b

€ 17,40

dazu servieren wir wahlweise

kleinen gemischten Salat g,i
gebratene Pilze d
knackiges Pfannengemüse e

und

Ofenkartoffel mit Kräuterquark d
Kartoffel-Wedges i
Kartoffelgratin d
Kräuterbutter d,m

Riesengarnelen mit Knoblauch gebraten

serviert mit ofenfrischem Baguette und Zitrone d,i

€ 15,20

Pasta

Gnocchi

mit Rosenkohl, Pastinake, Birne und Marone
in Orangen- Rahmsauce a,d,i

€ 11,40

Penne

mit Fenchel, Zwiebellauch, Walnuss und Ziegenkäse
im Safransud auf Tomatensugo a,e,l,k

€ 11,30

Dessert

Gebrannte Spekulatiuscreme

mit Haselnusseis a,d,i,m

€ 7,20

Frisch gebackenes Schokoladenkuchlein

mit hausgemachtem Schokoladen-Pastinakeneis a,d,i,m

€ 7,50

Orangen-Mohn-Mousse

mit Rum-Brombeeren a,d,g

€ 7,00

Variation von französischem Rohmilchkäse

mit Feigensenf d,g

€ 9,50

Täglich frisches Sorbets auf Anfrage

€ 3,00

Empfehlung zum Dessert

2009 Rieslaner Beerenauslese

WG Wageneck-Pfaffmann

€ 6,50 5 cl

Pommern is(s)t ursprünglich

Unter der Leitung unseres Küchenchefs Christian Oehlckers werden alte pommersche Rezepte wieder zum Leben erweckt, deren Ursprünglichkeit zu unserem Speicher passt. Diese Küche ist geprägt durch die traditionellen Produkte der pommerschen Landwirtschaft. Interessantes, garniert und serviert mit Geschichten, erwartet Sie. Lassen Sie sich überraschen ...

Pommern im Winter

Cremiges Fischsüppchen

mit Wurzelgemüse und Dillspitzen b,d,e
€ 7,00

``Pommerscher Luther-Happen``

Stralsunder Kräutermatjes an Erbsenpüree
mit Wachtelei und frischem Ingwer a,b,d,e,k,l
€ 11,60

Hausgemachtes Honig-Lavendeleis a,d

€ 3,00

Gebratene Fasanenbrust

unter der Speckkruste
an cremigen Schwarzwurzeln
und Maronen-Kartoffelplätzchen a,d,e,g,i
€ 20,90

Süße Piroggen

auf Apfel-Quittenkompott a,d,i,k

€ 6,90

€ 48,50 als 5-Gang-Menü

€ 45,50 als 4-Gang-Menü ohne Eis

€ 34,00 als 3-Gang Menü mit Suppe

€ 38,50 als 3-Gang Menü mit Zwischengang