

Vorspeisen

Kleiner Gemischter

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

Hausgebeizter Bärlauch-Lachs

mit Seegrassalat und Kartoffelrösti a,b,d,f,i
€ 11,60

Geflämmter Ziegenkäse

auf warmem Salat vom Kräuterseitling d,e,i,l
€ 11,60

Suppen

Cremiges Pfifferlingssüppchen

mit Sesam-Blätterteigstange d,f,i
€ 7,00

Klares Barther Fischsüppchen

mit Wurzelgemüse und Dillspitzen b,e
€ 7,20

Zwischengericht

„Ragout fin“

von der heimischen Wachtel
mit grünem Spargel auf Bärlauch-Kartoffelpüree d,i
€ 12,50

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 jungem Blattspinat
mit Zuckerschoten, Chili und Cashewkernen ^{b,d,e,l}
€ 18,40

Ganze Dorade aus der Pfanne

mit Salat von der Barther Tomate und Ziegenkäsecrostini ^{b,d,i}
€ 18,90

Fleischgerichte

Rosa gebratene Lammhüfte

auf Poveradengemüse und Auberginenpolenta ^{d,e,g}
€ 22,80

Geschmortes Ochsenbäckchen

an grünem Spargel mit Buchenpilzen und Bärlauchrisotto ^{d,e,g}
€ 18,80

Marinierte Kalbsrippchen

mit Chorizo an gegrillter Tomate und Kräuterkartoffeln mit Sour Cream ^{d,e}
€ 18,10

Vom Grill

Steak vom Rinderfilet e

(250g) € 33,00

(180g) € 23,80

Gegrillter Spanferkelrücken e

€ 17,90

Schnitte vom Lachs b

€ 17,90

dazu servieren wir wahlweise

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

und

Ofenkartoffel mit Kräuterquark d
Kartoffelecken i
Kartoffelgratin d
Kräuterbutter d,m

Riesengarnelen mit Knoblauch gebraten

serviert mit ofenfrischem Baguette und Zitrone d,i

€ 16,40

Pasta

Gnocchi

mit Barther Tomate, Ziegenkäse und Pinienkernen
in Basilikumpesto auf Tomatensugo a,d,e,i

€ 11,20

Penne

mit sonnengetrockneten Tomaten,
jungem Blattspinat und Pfifferlingen in Rahmsauce a,d,i

€ 11,40

Dessert

Gebrannte Kardamomcreme
mit hausgemachtem Mangosorbet a,d,i,m
€ 7,20

Hausgemachtes Mascarpone-Törtchen
an Amarettokirschen a,d,i
€ 7,20

Mousse von der Holunderblüte
mit gezuckerten Erdbeeren a,d
€ 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
Weingut Wageck - Pfaffmann

€ 7,30 - 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 Sommer

Deftiges Linsensüppchen

mit krossem Bauchfleisch ^e

€ 6,90

``Pommerscher Luther-Happen``

Stralsunder Kräutermatjes an Erbsenpüree

mit Wachtelei und frischem Ingwer ^{a,b,d,e,k,l}

€ 11,60

Hausgemachtes Eis von Honig und Lavendel ^{a,d}

€ 3,00

Saftiges Kotelett vom Schwein

auf cremigen Pfifferlingen und Speck-Kartoffelplätzchen ^{a,d,e,g}

€ 20,90

Quarkklößchen in Semmelbutter

auf Heidelbeerkompott ^{a,d,i}

€ 7,00

€ 48,90 als 5-Gang-Menü

€ 45,90 als 4-Gang-Menü ohne Eis

€ 34,00 als 3-Gang Menü mit Suppe

€ 39,00 als 3-Gang Menü mit Zwischengang

Vorspeisen

Kleiner Gemischter

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

Hausgebeizter Bärlauch-Lachs

mit Seegrassalat und Kartoffelrösti a,b,d,f,i
€ 11,60

Geflämmter Ziegenkäse

auf warmem Salat vom Kräuterseitling d,e,i,l
€ 11,60

Suppen

Cremiges Pfifferlingssüppchen

mit Sesam-Blätterteigstange d,f,i
€ 7,00

Klares Barther Fischsüppchen

mit Wurzelgemüse und Dillspitzen b,e
€ 7,20

Zwischengericht

„Ragout fin“

von der heimischen Wachtel
mit grünem Spargel auf Bärlauch-Kartoffelpüree d,i
€ 12,50

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 jungem Blattspinat
mit Zuckerschoten, Chili und Cashewkernen ^{b,d,e,l}
€ 18,40

Ganze Dorade aus der Pfanne

mit Salat von der Barther Tomate und Ziegenkäsecrostini ^{b,d,i}
€ 18,90

Fleischgerichte

Rosa gebratene Lammhüfte

auf Poveradengemüse und Auberginenpolenta ^{d,e,g}
€ 22,80

Geschmortes Ochsenbäckchen

an grünem Spargel mit Buchenpilzen und Bärlauchrisotto ^{d,e,g}
€ 18,80

Marinierte Kalbsrippchen

mit Chorizo an gegrillter Tomate und Kräuterkartoffeln mit Sour Cream ^{d,e}
€ 18,10

Vom Grill

Steak vom Rinderfilet ^e

(250g) € 33,00

(180g) € 23,80

Gegrillter Spanferkelrücken ^e

€ 17,90

Schnitte vom Lachs ^b

€ 17,90

dazu servieren wir wahlweise

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

und

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^d
Kartoffelecken ⁱ
Kartoffelgratin ^d
Kräuterbutter ^{d,m}

Riesengarnelen mit Knoblauch gebraten

serviert mit ofenfrischem Baguette und Zitrone ^{d,i}

€ 16,40

Pasta

Gnocchi

mit Barther Tomate, Ziegenkäse und Pinienkernen
in Basilikumpesto auf Tomatensugo ^{a,d,e,i}

€ 11,20

Penne

mit sonnengetrockneten Tomaten,
jungem Blattspinat und Pfifferlingen in Rahmsauce ^{a,d,i}

€ 11,40

Dessert

Gebrannte Kardamomcreme
mit hausgemachtem Mangosorbet a,d,i,m
€ 7,20

Hausgemachtes Mascarpone-Törtchen
an Amarettokirschen a,d,i
€ 7,20

Mousse von der Holunderblüte
mit gezuckerten Erdbeeren a,d
€ 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
Weingut Wageck - Pfaffmann

€ 7,30 - 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 Sommer

Deftiges Linsensüppchen

mit krossem Bauchfleisch ^e

€ 6,90

``Pommerscher Luther-Happen``

Stralsunder Kräutermatjes an Erbsenpüree

mit Wachtelei und frischem Ingwer ^{a,b,d,e,k,l}

€ 11,60

Hausgemachtes Eis von Honig und Lavendel ^{a,d}

€ 3,00

Saftiges Kotelett vom Schwein

auf cremigen Pfifferlingen und Speck-Kartoffelplätzchen ^{a,d,e,g}

€ 20,90

Quarkklößchen in Semmelbutter

auf Heidelbeerkompott ^{a,d,i}

€ 7,00

€ 48,90 als 5-Gang-Menü

€ 45,90 als 4-Gang-Menü ohne Eis

€ 34,00 als 3-Gang Menü mit Suppe

€ 39,00 als 3-Gang Menü mit Zwischengang

Vorspeisen

Kleiner Gemischter

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

Hausgebeizter Bärlauch-Lachs

mit Seegrassalat und Kartoffelrösti a,b,d,f,i
€ 11,60

Geflämmter Ziegenkäse

auf warmem Salat vom Kräuterseitling d,e,i,l
€ 11,60

Suppen

Cremiges Pfifferlingssüppchen

mit Sesam-Blätterteigstange d,f,i
€ 7,00

Klares Barther Fischsüppchen

mit Wurzelgemüse und Dillspitzen b,e
€ 7,20

Zwischengericht

„Ragout fin“

von der heimischen Wachtel
mit grünem Spargel auf Bärlauch-Kartoffelpüree d,i
€ 12,50

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 jungem Blattspinat
mit Zuckerschoten, Chili und Cashewkernen ^{b,d,e,l}
€ 18,40

Ganze Dorade aus der Pfanne

mit Salat von der Barther Tomate und Ziegenkäsecrostini ^{b,d,i}
€ 18,90

Fleischgerichte

Rosa gebratene Lammhüfte

auf Poveradengemüse und Auberginenpolenta ^{d,e,g}
€ 22,80

Geschmortes Ochsenbäckchen

an grünem Spargel mit Buchenpilzen und Bärlauchrisotto ^{d,e,g}
€ 18,80

Marinierte Kalbsrippchen

mit Chorizo an gegrillter Tomate und Kräuterkartoffeln mit Sour Cream ^{d,e}
€ 18,10

Vom Grill

Steak vom Rinderfilet ^e

(250g) € 33,00

(180g) € 23,80

Gegrillter Spanferkelrücken ^e

€ 17,90

Schnitte vom Lachs ^b

€ 17,90

dazu servieren wir wahlweise

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

und

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^d
Kartoffelecken ⁱ
Kartoffelgratin ^d
Kräuterbutter ^{d,m}

Riesengarnelen mit Knoblauch gebraten

serviert mit ofenfrischem Baguette und Zitrone ^{d,i}

€ 16,40

Pasta

Gnocchi

mit Barther Tomate, Ziegenkäse und Pinienkernen
in Basilikumpesto auf Tomatensugo ^{a,d,e,i}

€ 11,20

Penne

mit sonnengetrockneten Tomaten,
jungem Blattspinat und Pfifferlingen in Rahmsauce ^{a,d,i}

€ 11,40

Dessert

Gebrannte Kardamomcreme
mit hausgemachtem Mangosorbet a,d,i,m
€ 7,20

Hausgemachtes Mascarpone-Törtchen
an Amarettokirschen a,d,i
€ 7,20

Mousse von der Holunderblüte
mit gezuckerten Erdbeeren a,d
€ 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
Weingut Wageck - Pfaffmann

€ 7,30 - 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 Sommer

Deftiges Linsensüppchen

mit krossem Bauchfleisch ^e

€ 6,90

``Pommerscher Luther-Happen``

Stralsunder Kräutermatjes an Erbsenpüree

mit Wachtelei und frischem Ingwer ^{a,b,d,e,k,l}

€ 11,60

Hausgemachtes Eis von Honig und Lavendel ^{a,d}

€ 3,00

Saftiges Kotelett vom Schwein

auf cremigen Pfifferlingen und Speck-Kartoffelplätzchen ^{a,d,e,g}

€ 20,90

Quarkklößchen in Semmelbutter

auf Heidelbeerkompott ^{a,d,i}

€ 7,00

€ 48,90 als 5-Gang-Menü

€ 45,90 als 4-Gang-Menü ohne Eis

€ 34,00 als 3-Gang Menü mit Suppe

€ 39,00 als 3-Gang Menü mit Zwischengang

Vorspeisen

Kleiner Gemischter

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

Hausgebeizter Bärlauch-Lachs

mit Seegrassalat und Kartoffelrösti a,b,d,f,i
€ 11,60

Geflämmter Ziegenkäse

auf warmem Salat vom Kräuterseitling d,e,i,l
€ 11,60

Suppen

Cremiges Pfifferlingssüppchen

mit Sesam-Blätterteigstange d,f,i
€ 7,00

Klares Barther Fischsüppchen

mit Wurzelgemüse und Dillspitzen b,e
€ 7,20

Zwischengericht

„Ragout fin“

von der heimischen Wachtel
mit grünem Spargel auf Bärlauch-Kartoffelpüree d,i
€ 12,50

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 jungem Blattspinat
mit Zuckerschoten, Chili und Cashewkernen ^{b,d,e,l}
€ 18,40

Ganze Dorade aus der Pfanne

mit Salat von der Barther Tomate und Ziegenkäsecrostini ^{b,d,i}
€ 18,90

Fleischgerichte

Rosa gebratene Lammhüfte

auf Poveradengemüse und Auberginenpolenta ^{d,e,g}
€ 22,80

Geschmortes Ochsenbäckchen

an grünem Spargel mit Buchenpilzen und Bärlauchrisotto ^{d,e,g}
€ 18,80

Marinierte Kalbsrippchen

mit Chorizo an gegrillter Tomate und Kräuterkartoffeln mit Sour Cream ^{d,e}
€ 18,10

Vom Grill

Steak vom Rinderfilet ^e

(250g) € 33,00

(180g) € 23,80

Gegrillter Spanferkelrücken ^e

€ 17,90

Schnitte vom Lachs ^b

€ 17,90

dazu servieren wir wahlweise

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

und

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^d
Kartoffelecken ⁱ
Kartoffelgratin ^d
Kräuterbutter ^{d,m}

Riesengarnelen mit Knoblauch gebraten

serviert mit ofenfrischem Baguette und Zitrone ^{d,i}

€ 16,40

Pasta

Gnocchi

mit Barther Tomate, Ziegenkäse und Pinienkernen
in Basilikumpesto auf Tomatensugo ^{a,d,e,i}

€ 11,20

Penne

mit sonnengetrockneten Tomaten,
jungem Blattspinat und Pfifferlingen in Rahmsauce ^{a,d,i}

€ 11,40

Dessert

Gebrannte Kardamomcreme
mit hausgemachtem Mangosorbet a,d,i,m
€ 7,20

Hausgemachtes Mascarpone-Törtchen
an Amarettokirschen a,d,i
€ 7,20

Mousse von der Holunderblüte
mit gezuckerten Erdbeeren a,d
€ 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
Weingut Wageck - Pfaffmann

€ 7,30 - 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 Sommer

Deftiges Linsensüppchen

mit krossem Bauchfleisch ^e

€ 6,90

``Pommerscher Luther-Happen``

Stralsunder Kräutermatjes an Erbsenpüree

mit Wachtelei und frischem Ingwer ^{a,b,d,e,k,l}

€ 11,60

Hausgemachtes Eis von Honig und Lavendel ^{a,d}

€ 3,00

Saftiges Kotelett vom Schwein

auf cremigen Pfifferlingen und Speck-Kartoffelplätzchen ^{a,d,e,g}

€ 20,90

Quarkklößchen in Semmelbutter

auf Heidelbeerkompott ^{a,d,i}

€ 7,00

€ 48,90 als 5-Gang-Menü

€ 45,90 als 4-Gang-Menü ohne Eis

€ 34,00 als 3-Gang Menü mit Suppe

€ 39,00 als 3-Gang Menü mit Zwischengang