

## Vorspeisen

### **Kleiner Gemischter**

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

### **Hausgebeizter Lachs**

mit Seegras und Kartoffelrösti b,f,l,m  
€ 11,60

### **Geflämmter Ziegenkäse**

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

## Suppen

### **Cremesuppe vom Hokkaidokürbis**

mit Kernöl d,g  
€ 7,00

### **Klares Barther Fischsüppchen**

mit Wurzelgemüse und Dillspitzen b,e  
€ 7,20

## Zwischengericht

### **Gebratene Wachtelbrust und Keule**

mit sautierten Buchenpilzen und Birnen-Kartoffelstampf d,e,g  
€ 12,50

## Salate

### **Salat Speicher** <sup>g,l</sup>

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

## Fischgerichte

### **Steak vom Butterfisch aus dem heißen Buchenrauch**

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

### **Gebratene Schnitte vom Boddenzander**

auf cremigem Pastinaken-Bohnengemüse  
und Maronen-Kartoffelplätzchen <sup>a,b,d,i</sup>  
€ 18,00

## Fleischgerichte

### **Wildschweinschnitzel**

in der Kokospanade mit cremigen Buchenpilzen  
und Pommes pont neuf <sup>a,d,e,g,i</sup>  
€ 18,30

### **Geschmortes Ochsenbäckchen**

an Kürbis-Birnenragout und Sellerie-Polentataler <sup>d,e,g</sup>  
€ 18,20

## Vom Grill

**Steak vom Rinderfilet** <sup>e</sup>  
(250g) € 33,00  
(180g) € 23,80

**Gegrillter Spanferkelrücken** <sup>e</sup>  
€ 17,90

**Schnitte vom Lachs** <sup>b</sup>  
€ 17,90

### **dazu servieren wir wahlweise**

kleinen gemischten Salat <sup>g,i</sup>  
gebratene Pilze <sup>d</sup>  
knackiges Pfannengemüse <sup>e</sup>

### **und**

Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>d</sup>  
Kartoffelecken <sup>i</sup>  
Kartoffelgratin <sup>d</sup>  
Kräuterbutter <sup>d,m</sup>

**Riesengarnelen mit Knoblauch gebraten**  
serviert mit ofenfrischem Baguette und Zitrone <sup>d,i</sup>  
€ 16,40

## Pasta

**Gnocchi**  
mit Kürbis, Birne, Marone und Rosine in Rahmsauce <sup>a,d,i</sup>  
€ 11,00

**Penne**  
mit Fenchel, Zwiebellauch, Walnuss und Ziegenkäse  
im Safransud auf Tomatensugo <sup>a,e,i,k</sup>  
€ 11,40

## Dessert

### **Gebrannte Kardamomcreme**

mit hausgemachtem Mangosorbet a,d,i,m

€ 7,20

### **Hausgemachtes Schokoladen-Chili-Parfait**

im Baumkuchenmantel mit heißer Gewürzschokolade a,d,i

€ 7,20

### **Baileys - Mousse**

mit hausgemachtem Mokkaeis a,d,i,m

€ 7,20

### **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 Herbst

#### **Pommerscher Wrukeneintopf**

mit zarter Rinderbrust e

€ 7,00

\*\*\*

#### **``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

\*\*\*

#### **„Dreierlei vom Schwein“**

an cremigem Hagebutten-Sauerkraut und Bechamelkartoffeln d,e,g,i,l

€ 17,90

\*\*\*

#### **Quarkklößchen in Semmelbutter**

auf Zwetschgenkompott a,d,i

€ 7,00

€ 46,00 als 5-Gang-Menü

€ 43,00 als 4-Gang-Menü ohne Eis

€ 31,50 als 3-Gang Menü mit Suppe

€ 36,00 als 3-Gang Menü mit Zwischengang