

# Ambiance

## Regionales Menü

✓ Schnitte vom Meerrettich & Rosmarin  
mit roter Bete & Apfelperlen  
€ 11

Schaumsuppe von der Marone  
mit gebackener Entenbrust & Rotkohlcrème  
€ 11

✓ Linda Kartoffel & Poseritzer Quark  
an Rügener Raps-Öl & wildem Gartengemüse  
*als Zwischengericht* € 15  
*als Hauptgericht* € 19

Gebratener Winter-Kabeljau  
mit gerauchtem Kohlrabi, Pumpernickel & grünem Speck  
€ 27

Geschmorte Schaufel vom Pommern Rind  
mit Sellerieknolle, Roll-Gerste, fermentierter Walnuss, pochierter Birne  
& Störtebeker Whisky 3 Jahre alt  
€ 29

✓ Schokoladenriegel  
mit Quitte, Gewürzen & Kondensmilch  
€ 12

✓ 3-Gang-Menü	€ 39	mit Weinbegleitung	+ € 30
4-Gang-Menü	€ 59	mit Weinbegleitung	+ € 35
5-Gang-Menü	€ 82	mit Weinbegleitung	+ € 40

✓ = vegetarische Speisen. Für vegane Speisen sprechen Sie uns bitte an.  
Alle Preise beinhalten die gesetzl. gültige MwSt. und das Bedienungsgeld.