
STARTER

Geräuchertes Tomatensüppchen

mit Basilikumcrème

8,90 €

Karibische Fischsuppe

mit Shrimps, Banane, Curry & geröstetem Kokos

9,90 €

Meersalz-Kartoffeln

mit Sour Cream oder pikantem Mojo-Dipp

9,50 €

Gratinierter Ziegenkäse aus der Bretagne

auf Rote Bete mit Baby-Blattsalaten, Honig-Paprika-Dipp,
karamellisierten Walnüssen & Trüffel-Ciabatta

15,90 €

Marinierte Kutterkrabben

auf gebratenem Kartoffelrösti mit Limetten-Dill-Schmand,
Avocado-Tatar & Krabbenchip

17,50 €

Gebackenes Lachs-Tatar

in knusprigem Filoteig mit asiatischem Gurkensalat,
Wasabi-Crème, Mango-Chutney & Teriyaki

17,90 €

VIELMEER Tapas

Gegrillte Garnelen & Pimentos mit Meersalzflocken,
Beef-Tatar, gebackener Ziegenkäse
& ofenfrisches Baguette

23,90 €

SNACKS

Backfisch "Royal"

vom Goldbarsch - mit Limette & Meersalzflocken,
knusprigen Pommes, Sauce Tartare & frischem Salat

21,90 €

VIELMEER Currywurst

vom Susländer Schwein mit fruchtiger Currysauce,
Mangochutney & Pommes

12,90 €

HAUPTSACHEN

VIELMEER Burger

Uckermärker Beef oder plantbased Patty, Brioche-Bun, Tomate, rote Zwiebel, Cheddar, weiße Barbecuesauce & Pommes Frites
19,90 €

Wok-Huhn

Knusprig gebackenes Hähnchen auf frischem Wokgemüse mit Edamame, Jasminreis, Erdnuss-Saté & frischem Koriander
20,50 €

Veggie Bowl ^{vegan}

Avocado, Mango, Rotkraut, Edamame auf mariniertem Reis mit Chilimayo & Quinoacrunch
wahlweise dazu: vegane Filetstreifen oder Knuspergarnelen
23,50 €

Die Kuh die lacht ^{vegetarisch}

Plantbased Steak mit Kartoffelgratin, gebratener Zucchini, rotem Coleslaw & Barbecue-Dip
23,50 €

Frische Miesmuscheln

im Weißwein-Sauerrahmsud mit Wurzelgemüse, ofenfrischem Baguette oder Pommes frites
21,90 €

Filet von der Eismeer-Lachsforelle

auf Spinat-Tagliolini mit gebratenem Kürbis, getrockneten Tomaten, Beurre Blanc & Kürbiscrunch
25,90 €

Der König der Ostsee

Kabeljaufilet unter der Kräuter-Pilzkruste mit sautiertem Blattspinat, Pesto-Kartoffelpüree & Pommery-Senfsauce
26,50 €

Spanferkelbäckchen

in Apfel-Calvados-Sauce mit gebratener Chorizo, geschmortem Junglauch & Quinoa-Süßkartoffelpüree
25,90 €

Gebratene Entenbrust

mit sautiertem Rosenkohl, Wurzelgemüse, Rote Bete Gnocchi & Honig-Portwein-Jus
26,50 €
