

---

# STARTER

---

## **Geräuchertes Tomatensüppchen**

mit Basilikum-Crème  
9,50 €

## **Karibische Fischsuppe**

mit Shrimps, Banane, Curry & geröstetem Kokos  
9,90 €

## **Ikarimi-Fjordlachs**

gebeizt & getoppt mit Orange & Haselnüssen  
mit Limetten-Crème-fraîche & knusprigem Kartoffeltaler  
15,50 €

## **Tatar vom Uckermärker Weiderind**

fein angemacht - mit Senfkaviar, Pankocrunch,  
gebackenem Parmesan, kleinem Salat & Röstbrot  
16,90 €

## **Gebackener Ziegenkäse aus der Bretagne**

auf Rote Bete mit Baby-Blattsalaten, Honig-Paprika-Dipp,  
karamellisierten Walnüssen & Trüffel-Ciabatta  
15,90 €

## **Marinierte Kutterkrabben**

auf Avocado-Tatar mit gebratenem Kartoffelrösti,  
Dill-Crème & Krabbenchip  
18,50 €

## **VIELMEER Tapas**

Gegrillte Garnelen & Pimentos mit Meersalzflocken,  
Beef-Tatar, gebackener Ziegenkäse & ofenfrisches Baguette  
23,90 €

---

# KLASSIKER

---

## **VIELMEER Currywurst**

vom Susländer Schwein mit fruchtiger Currysauce,  
Mangochutney & Pommes  
12,90 €

## **VIELMEER Burger**

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

---

---

# HAUPTSACHEN

---

## **Königsberger**

vom Landschwein - auf Kartoffelpüree mit Kapernsauce,  
Rote Bete-Gemüse, Bete-Chips & Erbsenkresse  
21,90 €

## **Wok-Huhn**

Knusprig gebackenes Hähnchen auf frischem Wokgemüse,  
Edamame, Jasminreis, Erdnuss-Saté & frischem Koriander  
21,50 €

## **Summer Bowl vegan**

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

## **Backfisch "Royal"**

vom Goldbarsch - mit Limette & Meersalzflocken,  
knusprigen Pommes, Sauce Tartare & frischem Salat  
21,90 €

## **Norwegisches Lachsfilet**

in Kräuteröl gebraten mit Rote Bete-Kartoffelstampf,  
gegrilltem Wildbrokkoli & Beurre Blanc  
26,90 €

## **Winterkabeljau**

Filet vom Skrei unter der Kräuterkruste  
mit sautiertem Blattspinat, Pesto-Kartoffelpüree  
& Pommery-Senfsauce  
27,50 €

## **Kalbsschnitzel**

knusprig paniert & ausgebacken mit Kartoffel-Gurkensalat,  
Wildpreiselbeeren & Wiener Garnitur  
29,90 €

## **Ochsenbäckchen vom Irish Hereford**

butterzart in Rotwein geschmort mit Speckbohnen,  
Süßkartoffelpüree, kräftiger Jus & Bacon-Crumble  
25,90 €

## **Reef & Beef**

Rinderfilet vom Black Angus & gegrillte Garnelen  
mit sautiertem Bimi, Kartoffelgratin & Portwein-Jus  
39,50 €

---