

---

## STARTER

---

<b>Edamame</b> mit Limette, Sesam & Meersalz	6,90 €
<b>Meersalzkartoffeln</b> mit Kräutercreme oder hausgemachter Mojo	9,50 €
<b>Karibische Fischsuppe</b> mit Shrimps, Banane, Curry & Kokos	10,90 €
<b>Original Burrata</b> auf Basilikumschaum mit Kirschtomaten, Zitrusöl, Balsamicoperlen & gerösteten Pinienkernen	14,90 €
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> auf Rote Bete mit Baby-Blattsalaten, Honig-Paprika-Dipp, Walnüssen & Trüffel-Ciabatta	15,90 €
<b>Crispy Shrimps</b> Knusprig gebackene Garnelen, Ponzu, Miso-Dipp, Wasabisesam	15,50 €
<b>Vitello!</b> Kalbsrücken, Thuna-Mayo, Gurken-Chutney, Senfkaviar, Radies & Röstbrot	16,50 €
<b>VIELMEER Tapas</b> Gegrillte Garnelen & Pimentos mit Meersalzflocken, Beef-Tatar, gebackener Ziegenkäse & ofenfrisches Baguette	23,90 €

---

## RAW - BAR

---

<b>Irische Felsenaustern (3 Stück)</b> mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette	15,00 €
<b>Ceviche</b> Fjordlachs im Passionsfrucht-Limetten-Sud mit Avocado, Mango, Koriander & Pankocrunch	16,50 €
<b>Marinierte Kutterkrabben</b> auf Avocado-Tatar mit gebratenem Kartoffelrösti, Dill-Creme & Krabbenchip	18,50 €

---

## VEGAN & VEGETARISCH

---

<b>Basilikum-Risotto</b> mit geschmolzenen Tomaten, grünem Spargel, Grana Padano & Pinienkernen	16,90 €
<b>Beyond Burger</b> <sup>vegan</sup> Beyond Meat Patty, Sauerteig-Bun, Tomate, rote Zwiebel, Miso-Sauce & knusprige Pommes	18,90 €
<b>Summer Bowl</b> <sup>vegan</sup> Avocado, Mango, Rotkraut & Edamame auf mariniertem Reis mit Chilimayo & Pankocrunch	15,50 €
dazu: Teriyaki-Filetstreifen <sup>vegan</sup>	+7,00 €
gebackenen Garnelen	+7,50 €
Knusper-Hähnchen	+7,50 €

---

## HAUPTSACHEN

---

<b>VIELMEER Currywurst</b> vom Susländer Schwein mit fruchtiger Currysauce, Mangochutney, Gurkensalat & Pommes	13,90 €	<b>Backfisch »Royal«</b> vom Goldbarsch - mit Limette & Meersalzflocken, knusprigen Pommes, Sauce Tartare & kleinem Salat	20,90 €
<b>VIELMEER Burger*</b> Uckermärker Beef, Brioche-Bun, Tomate, rote Zwiebel, Cheddar, weiße Barbecuesauce & Pommes	19,90 €	<b>Norwegisches Lachsfilet</b> in Kräuteröl gebraten mit Rote Bete-Kartoffelstampf, gegrilltem Wildbrokkoli & Beurre-Blanc	26,50 €
<b>Königsberger</b> vom Landschwein - auf Kartoffelpüree mit Kapernsauce, Rote Bete-Gemüse, Bete-Chips & Erbsenkresse	19,90 €	<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Basilikumrisotto mit geschmorten Tomaten, grünem Spargel & Weißweinsauce	26,90 €
<b>Wok-Huhn</b> Knusprig gebackenes Hähnchen auf frischem Wokgemüse mit Edamame, Jasminreis, Erdnuss-Saté & frischem Koriander	22,90 €	<b>König der Ostsee</b> Kabeljaufilet auf der Haut gebraten mit sautiertem Blattspinat, Pesto-Kartoffelpüree, Granatapfelperlen & Pommery-Senfauce	27,90 €
<b>Short Ribs</b> vom Irischen Highland-Rind mit Speckbohnen, Süßkartoffelpüree, kräftiger Jus & Bacon-Crumble	25,90 €	<b>Gambas vom Grill</b> geschwenkt in Knoblauch-Kräuteröl mit frischem Salat, Kräuterbaguette & Cocktail-Dipp	31,90 €
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b> knusprig paniert & ausgebacken mit Kartoffel-Gurkensalat & Wildpreiselbeeren	29,90 €	<b>Reef &amp; Beef</b> Rinderfilet vom Black Angus Rind mit gegrillter Garnele, sautiertem Bimi, Kartoffelgratin & Portwein-Jus	39,90 €

\*auf Wunsch auch mit glutenfreiem Burger-Bun



---

## NACHTISCH

---

**Crème Brûlée** 10,90 €  
klassisch mit Karamellkruste,  
Erdbeer-Sorbet & frischen Beeren

**Pistazien-Parfait** 11,00 €  
mit geflammtem Baiser,  
Joghurt-Crumble &  
Himbeer-Champagner-Sorbet

**Death by Chocolate** 11,00 €  
Schokoladen-Cake, Vanilleeis,  
Himbeerkrokant

---

## EISCREME

---

**Aus der IceGuerilla  
Eismanufaktur  
in Beeskow** je Kugel 2,50 €  
Meister-Vanille  
Edelmond-Schokolade  
Erdbeer-Sorbet

---

## KUCHEN & CO.

---

**Ofenfrischer  
Streuselkuchen** je 3,90 €  
Apfel oder Rhabarber

**Hausgebackene  
Waffel** 6,50 €  
mit frischen Beeren,  
Vanillesauce & Sahne



---

## FLÜSSIGES DESSERT

---

**Café Bruno** 7,90 €  
Doppelter Espresso &  
Licor43 auf Eis

**Deadhead Dark  
Chocolate** 2cl 4,50 €  
Mexikanischer Rum –  
verfeinert mit geröstetem  
Kakao

**VIELMEER  
Espresso Martini** 7,50 €  
Espresso, Absolut Vodka,  
Kahlua, Milchcrème

