FIRST TABLE

Speisekarte

Snacks

Knusper Garnelen 10,00€
6 Knusper Garnelen | Sauce Rouille

First Table Fries 13,50€
Pommes | Tomaten | Avocado | Käsesauce | Jalapeños

Weinbegleiter 11,00€
Kalamata Oliven | Chalkidiki Oliven | halbgetrocknete Tomaten

Vorspeise

Carpaccio „Roll“ 20,50€
Prime Beef Rinderfilet | Rucola | Olivenöl | Limettengel
Parmesan Crunch | Balsamico Barrique Creme

Gambas al Ajillo 19,90€
Gambas | Chili | Olivenöl | Knoblauch | Schalotten
halbgetrocknete Tomaten

Thunfisch - Tataki 21,00€
Wakame | rosa Ingwer | Wasabi - Mayo | Sesam
Sanddorngel | Yuzu Kaviar | Edamame | Teriyaki Sauce

Karamellisierter Ziegenkäse 16,00€
Pumpernickel Crumble | Cassis Feige | Wildkräuter |
Pistazie | Feigen - Crème fraîche

Suppe

Fischsuppe 14,50€
Pochiertes Fischragout | Wurzelgemüse | Sellerieschaum
Kaviar | Tramezzini | Sauce Rouille

Apfel - Sellerie Suppe (Vegan) 9,50€
Apfel | Sellerie | Soja Creme | Apfel Chutney | Petersilien Öl

Salat

Bete Carpaccio (Vegan) 16,00€
Bete Mix | Trüffel Mayo | karamellisierte Walnüsse
Wildkräuter | Räuchertofu

Wildkräutersalat 13,90€
Parmesan Crunch| Tomate | karamellisierte Walnüsse
Radieschen| Granatapfelkerne | Croutons | fruchtiges Dressing

Optionales Wildkräutersalat Topping 8,00€

- Knuspergarnelen
- Hähnchenflakes
- Burrata

Fleisch

Hähnchenbrust „Supreme“ 27,00€
Steinpilz - Risotto | Tomaten | Jus | Parmesan Crunch

Schweinebäckchen „gepökelt“ 27,00€
Kartoffel - Röstzwiebel Püree | Fingermöhren | Jus | Buchenpilze

Surf & Turf „Low Carb“ 42,00€
Rinderfilet Prime Beef 180g | Gambas | Pinienkerne| wilder Brokkoli
Jus | Beef - Bacon Jam

Optionale Beilage 8,00€

- Kartoffel-Trüffel-Püree
- Kartoffel-Röstzwiebel-Püree

Fisch

Lachsfilet „Lemon Curd“ 28,00€
Spinat-Risotto | Tomaten-Pinienkern-Butter
halbgetrocknete Tomaten

Zanderfilet „Low Carb“ 26,50€
Belugalinsen | Wurzelgemüse | Zucchini | Tomaten
Sellerieschaum | Kaviar

Kabeljau „Trüffel“ 35,00€
Wilder Brokkoli | Pinienkerne | Trüffelrisotto | Beurre blanc

Thunfischsteak (roh im Kern) 27,90€
Feldsalat | karamellisierte Walnüsse | Nektarine |
Passionsfrucht | Radieschen | Avocado

Sushi-Variation 25,00 €
Lachs Nigiri | Lachs Maki | Thuna Inside Out | Thuna Tataki |
Crispy Roll veggy | pinker Ingwer | Wasabi | Wakame | Soja

Pasta

Rinderfiletstreifen 27,50€
Linguine | Steinpilze | halbgetrocknete Tomaten | Sahne | Jus
Schalotten | Parmesan Crunch

Trüffelpasta 30,00€
Frischer Trüffel | Butter | Parmesan | Linguine

Jackfrucht alla Bolognese (Vegan) 21,00€
Linguine | Wurzelgemüse | Tomaten | Crunch

Linguine alla Bolognese 21,00€
Linguine | Rinderhackfleisch | Wurzelgemüse | Tomaten
Parmesan Crunch

Dessert

Mini Dessert 6,00€
Kleine Dessert- Komposition
Lassen Sie sich überraschen oder fragen
Sie gerne unser Service Personal.

Tiramisu „First Table“ 9,50€
mit Beeren

New York Cheesecake 13,00€
Baiser | Himbeersorbet | Sanddorngel |Himbeerkaviar

Apfeltarte (Vegan) 11,00€
Vanillesauce | Früchte | Johannisbeergel

Käse Variation 16,50€
Käsespezialitäten vom Rügener Hofgut Bisdamitz | Früchtebrot
hausgemachter Feigensenf | Cassis Feige

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.