

# FIRST TABLE

## Speisekarte

### Snacks

Knusper Garnelen 6 knusper Garnelen mit Limetten-Aioli	12,00€
Nachos mit hausgemachter Guacamole und Käsesauce	9,00€

### Vorspeise

Carpaccio „roll“ Prime Beef Rinderfilet   Rucola   Olivenöl Limette   Pinienkern-Parmesan-Crunch   Balsamico-Barrique Creme	17,00€
Weißer Tomate Brioche   Tomaten Relish   Crème fraîche   rote Zwiebel Avocado geröstete Nüsse   Olivenöl   Basilikum	14,00€
Karamellisierte Thai-Garnelen Riesengarnelen   Zitronengras   Nuss-Butter Zuckerschotten-Algen Salat Hummerschäum Knoblauch   Limetten-Öl	17,00€

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

## Suppe

Fischsuppe Pochiertes Fischragout   Wurzelgemüse   Krustentierschaum Kaviar   Cracker	12,00€
Karotten Mango Süppchen Limetten-Espuma   Sweet Chili Hähnchen	11,00€

## Salat

Caesar Salat Gebratener Römersalat   Tomate   Caesar-Dressing Pinien-Parmesan Crunch karamellierter Bacon   Kresse Croutons   frittierte Kapern	16,00€
Topping Knusper Garnelen	9,00€
Hähnchen Flakes	8,00€

## Hauptgang

Surf & Turf „Low Carb“ Rinderfilet Prime Beef 180g   Gamba   Nuss-Butter Wilder Brokkoli Merlot-Sauce   Balsamico-Barrigue Creme   Rote-Zwiebel-Marmelade	38,00€
Topping Kartoffel-Trüffel Püree	6,00€
Gefüllte Hähnchenbrust „Supreme“ Hähnchenbrust Sous-Vide gegart   Tomate   Burrata Basilikum Schmor-Gemüse   Kartoffel-Nuss Püree	29,00€
Pesto Nudelpfanne Linguini   Tomaten   Rucola   Basilikum Pesto Pinienkern-Parmesan-Crunch Oliven-Öl   Kresse	22,00€
Topping Karamellisierte Thai-Garnelen	9,00€

# Hauptgang

Heilbutt Filet „Wildfang“  
Gebratenes Filet | Tomate | Blattspinat | Knoblauch Hummerschaum  
Kartoffel-Nuss Püree | karamellisierter-Bacon 34,00€

Seesaibling Filet „Wildfang“ Low Car  
Gebratenes Filet | Zuckerschoten-Algen Salat  
Riesling-Safran Sauce Zitronen-Limetten-Chutney | Kresse 26,00€

Kabeljau Kartoffelkruste  
Kabeljaufilet | Kartoffelkruste | gebratener Spitzkohl  
Senfschaum fermentierte Senfkörner 28,00€

Vegane Trüffel-Ravioli  
Gefüllte Trüffel-Ravioli | Kokosmilch | grüner Baby Vanille Spargel  
Tomaten | Rucola | Pinienkerne | Crunch 26,00€

Topping  
Karamellisierter Ziegenkäse 7,00€

# Dessert

Mini Dessert  
Weißes Schokomousse | marinierte Himbeeren | Kokos Crunch 5,50€

Hausgebackener Cheesecake  
Cheesecake mit Knusperboden | Erdbeeren | Rhabarber  
Limetten Gelee | Sanddorn Sahne Eis 11,00€

Le Knack  
Vanillesauce | Cafe au Lait Eis | Brownie | Erde | Himbeere warme Schokoladensauce 14,00€

Käse Variation  
Bio Rügener Käse Auswahl | Fruchtbrot  
hausgemachter Feigensenf Cassis Feige | fermentierte Senfkörner 16,00€