

## Salate

<b>Kleiner bunter Salatteller</b> Tomate, Gurke und Paprika	<b>8,90 €</b>
<b>Großer Salatteller</b> Tomate, Gurke und Paprika Wahlweise mit	<b>10,90 €</b>
<b>Gebackene Hähnchenbruststreifen</b> 180g	<b>16,50 €</b>
<b>Gebackene Zanderstreifen</b> 180g	<b>17,50 €</b>

## Suppen-Vorspeise

<b>Tomatensuppe</b> Sahnehaube	<b>7,90 €</b>
<b>Soljanka</b>	<b>8,70 €</b>
<b>Rote Bete Carpaccio</b> grüner Salat, Olivenöl, Parmesan	<b>11,20 €</b>

Zu den Suppen und Salaten reichen wir Ihnen Gebäck  
sowie wahlweise Haus- oder Sanddordressing.

## Zwischengerichte

<b>Wittower Bauernfrühstück</b> Gewürzgurken, Schinken	<b>15,90 €</b>
<b>Maultaschen- Pierogi</b> Wahlweise gefüllt mit Kartoffel-Käse oder Sauerkraut dazu gebutterte Zwiebeln, bunter Salat	<b>16,50 €</b>
<b>Nudeln mit Gemüsebolognese</b> Parmesan	<b>16,90 €</b>
<b>Garnelenteller-Pikant</b> Kleiner Salat, Kräuterbaguette	<b>17,90 €</b>

# Fischgerichte

<b>Matjesfilet nordischer Art</b> Hausfrauensoße	<b>11,90 €</b>
<b>Gebratene Scholle</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Gebratenes Duett vom Zander und Kabeljau</b> Kräuterbutter	<b>16,90 €</b>
<b>Gebratener Lachs</b>	<b>17,80 €</b>
<b>Beilagen wählen Sie bitte extra</b> Kroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln, Gnocchi oder Salatbeilage	<b>4,50 €</b>
Gemüse des Tages	<b>5,90 €</b>

## Empfehlung des Küchenchefs

### Fischplatte für 2 Personen

<b>Zander, Kabeljau, Lachs und Garnelenspieße</b> Bratkartoffeln, kleine Salatbeilage, buntes Gemüse	<b>49,60 €</b>
---	----------------

### 3 auf 1 Menü

<b>Suppe des Tages</b> <b>Schnitzel oder Zander</b> <b>Bratkartoffeln und Salat</b> <b>Dessert des Tages</b> (alles zusammen auf einem Holzbrett serviert)	<b>28,90 €</b>
--	----------------

## Weinempfehlung

<b>2021er Grauer Burgunder trocken</b>	Flasche 0,75 L	0,2 L	0,1 L
<b>Pfalz</b>	29,00 €	7,20 €	4,20 €

Ein Grauer Burgunder mit klarer, würziger Frucht und einem reichen Bouquet nach Ananas und Zitrusfrüchten. Gehaltvoll, vollmundig mit feinem Honignuancen und einen Hauch von grünen Nüssen im Abgang.

# Fleischgerichte

<b>Schnitzel Wiener Art</b>	<b>14,80 €</b>
<b>Hähnchenbrust</b> Überbacken-Tomaten, Mozzarella	<b>16,90 €</b>
<b>Cordon bleu-Strandhotel</b> Gefüllt mit Bacon, Gemüsejulienne, Käse	<b>19,60 €</b>
<b>Rumpsteak 250g (roh)</b> Kräuter- Knoblauchbaguette	<b>24,60 €</b>
<b>Steak au Four</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Beilagen wählen Sie bitte extra</b>	
Kroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln, Gnocchi oder Salatbeilage	<b>4,50 €</b>
Gemüse des Tages	<b>5,90 €</b>
Ketchup & Mayo	<b>0,90 €</b>
Parmesan	<b>1,70 €</b>

# Weinempfehlung

<b>2020er Abadia Del Roble DO trocken</b>	Flasche 0,75 L	0,2 L	0,1 L
La Mancha- Spanien	26,00 €	7,10 €	4,10 €

Trockener Rotwein mit kirschroter Farbe und violetten Tönen. Aromen von wilden roten Früchten. Gute Struktur mit sanften Tanninen. Dieser Rotwein passt gut zu Fisch - und Fleischgerichten.

## Für unsere Kleinen

<b>Pommes Rot/Weiß</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Omas Kartoffelpuffer, Apfelmus und Zucker</b>	<b>6,30 €</b>
<b>Fischstäbchen mit Pommes</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Nudeln mit Tomatensoße</b>	<b>6,40 €</b>

## Desserts

<b>Schokoladentarte</b> 1 Kugel Vanilleeis, Sahne	<b>8,90 €</b>
<b>Vanilleeis auf einer Waffel</b> Waldfruchtragout, Sahne	<b>8,50 €</b>
<b>Schwedeneisbecher</b> 3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne	<b>8,20 €</b>
<b>Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne</b>	<b>7,50 €/6,30 €</b>
<b>3 Kugeln Vanilleeis Schokosoße, Sahne</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Blonder Engel</b> 2 Kugel Vanilleeis, Orangensaft, Eierlikör, Sahne	<b>8,90 €</b>
<b>1 Kugel Eis</b> (Erdbeere, Schoko, Vanille) je	<b>2,10 €</b>

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt und einen guten Appetit!!!**