

Vorab und Zwischendurch

Hummer Crèmesuppe

mit Cognac verfeinert und Black Tiger Garnelen 10,90 €

Steinpilz-Crèmesuppe

Mit Prosciutto di Parma und Chili-Zimt-Croûtons 10,90 €

Ostseeperlen Eintopf „Freibeuter Art“

tomatisierter Fischfond mit edlen hochwertigen Fischen und Garnelen 17,50 €

Black Tiger-Teller

5 gebratene Black Tiger Garnelen /
frisches Baguette / Ajoli 16,50 €

Tatar vom Graved Lachs

Graved Lachs / Zitronen-Crème fraîche / Avocado /
Baby Leaf 16,90 €

Gebratener Ziegenkäse

Speckmantel / fruchtiger Rucola-Salat /
hausgemachte Sanddorn-Feige-Marmelade /
karamellierte Walnüsse 14,90 €

Cremiger Burrata (Burrata ist eine Sonderform des Mozzarellas, cremig, süßlich und unglaublich gut)

Tomaten-Rucola-Salat / Pinienkerne /
Knoblauch-Baguette 14,90 €

Variation von knackigen Salaten

verschiedene Blattsalate / Gurke, Tomate, Paprika /
wahlweise mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette,
Sanddorn- oder Himbeer-Vinaigrette 9,90 €

- gebratenes Lachsforellenfilet *oder* je 16,90 €
- Tranchen vom Hirschrücken *oder*
- Streifen vom Räucherlachs

unsere Weinempfehlung:
Gelber Muskateller I trocken
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz

Dieser Muskateller zeigt im Duft ein exotisches Muskatbukett.
Sein Geschmack ist fruchtig mit Minze und Zitrus im Abgang.

Pizza aus dem Lavasteinofen

Pizza Ostseeperle

frischer Lachs / Crème fraîche /
rote Zwiebeln / Dill / Pizzasauce / Mozzarella 18,90 €

Margherita

Pizzasauce / Mozzarella 12,90 €

Vegetaria

Frühlingslauch / Spinat / Baby-Strauchtomaten /
Paprika / Crème fraîche / Pizzasauce / Mozzarella 15,50 €

Italia

Ziegenkäse / Cherry-Tomaten / Spinat /
karamellierte Walnüsse / Pizzasauce / Mozzarella 17,90 €

Provinciale

Salami / Pizzasauce / Mozzarella 16,50 €

Caraibi

Schinken / Ananas / Pizzasauce / Mozzarella 16,50 €

Sebastiano

Salami / rote Zwiebeln / Frühlingslauch / Paprika /
Crème fraîche / Pizzasauce / Mozzarella 17,90 €

Barbecue

Gebratene Putenbruststreifen / Barbecue-Sauce /
Rote Zwiebeln / Cherry-Tomaten / Mozzarella 17,50 €

Prosciutto

gekochter Schinken / Pizzasauce / Mozzarella 16,50 €

Gamberetto

Garnelen / Spinat / Crème fraîche / Pizzasauce / Mozzarella 18,90 €

Quattro Stagioni

Thunfisch / Salami / Schinken / rote Zwiebeln /
Pizzasauce / Mozzarella 17,90 €

Diavola

Peperoni-Salami / Schinken / rote Zwiebeln /
scharfe Peperoni / Pizzasauce / Mozzarella 17,90 €

Del Mare

Thunfisch / rote Zwiebeln / Pizzasauce / Mozzarella 17,50 €

Chorizo

Chorizo / Peperoni-Salami / rote Zwiebeln /
Pizzasauce / Mozzarella 17,50 €

Burrata

Burrata / Cherry-Tomaten / rote Zwiebeln
Rucola / Pizzasauce / Mozzarella 17,90 €

Gorgonzola

Gorgonzola / Birne / karamellisierte Walnüsse /
Pizzasauce / Mozzarella 16,50 €

Lavasteinbrot Räucherlachs

kross gebackenes Pizzabrot / Pesto / Räucherlachs /
Honig-Senf-Dillsauce / Rucola / Grana Padano 19,90 €

Pastagerichte

Salmone

gebratenes Lachsforellenfilet / Tagliatelle /
Frühlingslauch / Kirschtomaten / Dill-Zitronensauce /
Grana Padano 24,90 €

Waldesrand

Tranchen vom Hirschrücken / Tagliatelle
Waldpilz-Crèmesauce / knackiges Zwiebellauch
geröstete Kürbiskerne / Grana Padano 25,90 €

Gamberetti

Tagliatelle / 5 Black Tiger Riesengarnelen /
Kirschtomaten / Hummercreme-Sauce / Grana Padano 25,90 €

Gorgonzola

würzige Gorgonzola-Sauce / Birnen / Tagliatelle /
karamellisierte Walnüsse / Grana Padano 18,90 €

Aufläufe

Hausgemachte Lasagne

Crème fraîche / Bolognese / Mozzarella 16,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Spinat und Ricotta / fruchtige
Tomatensauce / Mozzarella 16,50 €

Auflauf Ostseeperle

Lachstranchen / würziger Gorgonzola-Spinat /
Penne / Mozzarella 21,90 €

Unsere Weinempfehlung ;

Grauburgunder Walsheimer Silberberg I trocken

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Die Grauburgunder Selection aus der Top-Burgunderlage

„Walsheimer Silberberg“ zeigt das ganze Potenzial dieser eleganten Rebsorte. Saftig gelbe Frucht-Aromen und eine elegante Mineralität prägen diesen Wein.

Herzhafte Fleisch-Variationen

Rosa gebratene Entenbrust

Hausgemachter Apfel- Preiselbeer-Rotkohl /
Kartoffel-Waffeln / Backpflaumen-Jus 29,50 €

Ostseeperlen Pfanne (vom deutschen Landschwein)

Medaillons vom Schweinefilet / saisonales Gemüse /
gegrillte Kartoffelhälften / Jus /
alles in einer Pfanne serviert 26,90 €

Gegrilltes Rumpsteak (ca. 260 g, Argentinien)

Steakhouse-Pommes / saisonales Gemüse /
Jus / hausgemachter Barbecue-Dip 33,90 €

unsere Weinempfehlung:

Bardolino DOC I trocken

Sartori - Villa Mura, Venetien, Italien

Leichter Roter mit Noten von roten Beeren.

Frischer Fisch

aus der Ostsee, Atlantik und heimischen Gewässern

Gebratenes Filet vom Zander

saisonales Gemüse / gegrillte Drillinge
Noily Prat Sauce 27,90 €

Gebratenes Filet vom Kabeljau

Bohnen-Tomatengemüse /
gegrillte Kartoffeln / Dijon-Senfsauce 27,90 €

Gebratenes Lachsfilet

saisonales Gemüse / gegrillte Thymian Drillinge /
Hummercreme-Sauce 28,50 €

Matjes nordische Art

Feiner Matjes / „Hausfrauensauce“ /
rote Zwiebeln / Apfel / Kartoffelröstis 20,90 €

Volles Pfund Black Tiger Riesengarnelen

Aioli-Dip / Knobi-Baguette 29,90 €

Kaltgeräucherter Lachs

Honig-Senfsauce / Salatbukett / Kartoffelröstis 21,90 €

Grillfischteller *Ostseeperle* (für 2 Personen)

saisonales Gemüse / gegrillte Kartoffelhälften 66,90 €

unsere Weinempfehlung:

OSTSEEPERLE Grauer Burgunder Classic QbA I trocken

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz

Fruchtiger, kräftiger Weißwein. Verführerisches Bukett nach Aprikosen und Honig,
am Gaumen wunderbar weich mit schmelziger Frucht.

Für kleine Seefahrer bis 10 Jahre

„Gröt“ Milchreis mit Zimt und Zucker	6,90 €
„Quatsch mit Soße“ Penne mit Tomatensoße	5,90 €
„Fish & Chips“ Backfisch mit unseren Hausfritten	10,90 €
„Max und Moritz“ Kartoffelpuffer mit Apfelmus	8,90 €
„Pizza Smiley“ wahlweise mit Salami, Schinken oder Schinken-Ananas	9,90 €
„Seeräuber-Teller“ Teller und Besteck und dann bei Mama und Papa räubern	0,00 €

Zum guten Schluss

Warmes Apfel-Mandel-Blätterteigkörnchen Mit hausgemachtem Vanille Eis	8,90 €
Sahniges Panna Cotta Mit Pflaumen-Zimt-Sauce	7,90 €

Genuss aus der hauseigenen EISMANUFAKTUR

Handgemachte, raffinierte Eiskreationen von ausschließlich frischen und hochwertigen Zutaten machen Ihr Dessert zu einem ganz besonderen Erlebnis.

je Kugel 2,20 €

Eis Cocktails

Ice Secco 68 Sanddorneis / Sanddornsirup / Prosecco	7,90 €
Black & Yellow Schokoeis / Eierlikör / Erdbeersauce	7,90 €
Eisschokolade Vanille- / Schokoeis / Kakao / Sahne / Schokosauce	7,90 €
Eiskaffee Vanille- / Schokoeis / Kaffee / Sahne / Schokosauce	7,90 €
Affogato Doppelter Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis	7,00 €

Kleine Piraten

Lütt Matten

Vanille- / Schokoeis / Smarties / knusprige Waffel / Sahne 6,00 €

Rotkäppchen

Vanille- / Erdbeereis / Erdbeersauce /
Sahne / knusprige Waffel 6,00 €

Eis Klassiker

Schokoperle

Vanille- / Schokoeis / Schokosauce / Sahne 9,20 €

Karamellperle

Karamell- / Schokoeis / Schokosauce / Sahne 9,20 €

Nussperle

Nuss- / Karamelleis / Krokant / Nussstücke /
Karamellsauce / Sahne 9,20 €

Sanddorngenuß

Sanddorn- / Joghurteis / Sanddornsirup / Sahne 9,20 €

Schwarzwald Perle

Schoko- / Vanilleeis / Sauerkirschen /
Kirschlikör / Sahne / Schokosauce 9,80 €

Beschwipster Mocca

Espresso- / Schokoeis / Mokkabohnen / Sahne / Kaffeelikör 9,20 €

Bananensplit

Bananensplit- / Vanilleeis /
Bananenscheiben / Schokosauce / Sahne 9,20 €

Ostseeperlen Becher

Himbeerstracciatella- / Joghurteis /
Himbeersauce / Schokoraspeln / Sahne 9,20 €

Mix Becher

Erdbeer- / Vanille- / Schokoeis / Früchte /
Schokosauce / Sahne 9,80 €

Schwedentraum

Vanilleeis / Apfelmus / Eierlikör / Sahne 9,20 €

Blueberry Cup

Heidelbeere- / Joghurteis / Blaubeersauce / Sahne /
Schokoraspeln / Heidelbeeren 9,80 €

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach der wechselnden

 *Auswahl veganer Fruchteis-Spezialitäten.*