

Vorspeisen und Salate

*Tatar vom Rinderfilet im Roastbeefmantel
an einem Meerrettichmousse und marinierten Wildkräutern*

16,00 €

*Vitello Tonnato
mit marinierten Strauchtomaten,
sizilianischen Oliven, Rucola und Ziegenfrischkäse
dazu servieren wir Grissini*

16,00 €

*Marinierter Octopus mit Lemonenkresse
an einer Riesengarnele im Filoteig, geräucherte und gebratene Lachspralinée
mit Melonentagliatelle und Frühlingssalaten*

16,00 €

Unser Klassiker aus der VITALIA Seehotel Küche

*VITALIA - Wellnessalat
mit Sprossen, Früchten, Pinienkernen,
geröstetem Sesam, Sauerrahmdressing,
gebratener Poulardenbrust und Balsamico - Honigvinaigrette*

450 kcal

13,00 €

Suppen

*Frühlingslauchsüppchen
mit Muskatsschaum und gebratenen Wildkräutern*

7,00 €

*Püreesuppe von Cannellinibohnen
mit Basilikumkresse, gebratenen Chorizostreifen, Holzkohleöl
gefüllten Pfannkuchen und Gemüserauten*

7,50 €

*Tomatenessenz mit frittierten Salbeiblättern
Polentawürfeln und Hühnerbrustjulienne*

7,50 €

Pastagerichte und Vegetarisches

*Gebratene Gnocchi mit Artischockenherzen
Oregano und glacierten Radicchioblättern*

14,00 €

*Ricotta - Cannelloni
mit Holzkohleöl und Auberginen – Tomaten – mille feuille
an Basilikumkresse und einer Taleggio-Soße*

14,00 €

*Tagliatelle mit Bärlauchpesto
Pinienkernen und Paprika - Zitronensauté*

13,00 €

Wahlweise mit Gamba, pro Stück 1,00 €

Fisch und Meeresfrüchte

*Karamellisiertes Zanderfilet mit Rote Bete - Meerrettichschaum
Lemonenkresse, geschmorten Römersalatherzen im Speckwickel
und Gnocchi*

18,00 €

*Ostseedorschsnitte mit Fenchelsalz gebraten
Hummeröl, Paprika – Zitronensautée, Tagliatelle und Bärlauchpesto*

19,00 €

*Gegrillter Seebarsch im Ganzen serviert
gespickt mit Chorizo und Oregano
auf Escabêchegemüse, dazu Pancetta kartoffeln
außerdem servieren wir einen Kopfsalat mit Orangen - Joghurtdressing*

22,00 €

Unsere Weinempfehlung

*2007 Eschholz private Selection
Riesling & Grauburgunder
Weingut Stigler, Baden*

0,2 l / 0,75 l 6,00 € / 21,00 €

Fleisch- und Geflügelgerichte

*Maishähnchenbrust mit Basilikum und getrockneten Tomaten gefüllt
mit Ricotta - Cannelloni und schwarzen Americanobohnen
an einer Kräuterjus*

18,50 €

*Kleine Kalbsschnitzelchen, gebraten
mit Zitrone, Kapern, gebackener Petersilie und Steakfrites
dazu grüne Salate mit Kräutervinaigrette*

18,50 €

*Spanferkelrücken mit Fenchelsalami gebraten
an einer karamellisierten Pfefferglace,
Kartoffelcrouçons und dicken Bohnen*

19,50 €

*Kalbsinvoltini mit Radicchio und Ziegenfrischkäse gefüllt
mit Thymian – Tomatenjus,
Anis – Kartoffelpüree und gebratenen Lemonenseitlingen*

22,00 €

Unser Klassiker

*Gegrilltes Entrecôte vom Pommerschen Rind
an getrüffeltem Porree in Rahm,
mit sautierten Whiskeytomaten,
Kräuterbutter und frittierten Kartoffelstreifen*

29,50 €

Dessert

*Kokosparfait auf Ananascarpaccio
mit Minzsabayone*

7,50 €

*Abgeflämmtes Grieß – Rosinenparfait
mit Erdbeer – Orangensalat und kandierten Zitrusfrüchten*

7,50 €

*Erdbeeren und Rhabarber im Filoteigschälchen
mit Früchtepürees und Limonen - Buttermilcheis*

8,00 €

Käsespezialitäten

*Frittierter Ziegenkäse
mit Trüffelhonig und geröstetem Radicchio*

8,00 €

*Walnussbrie vom Hof Berg an einer Weintraubenvinaigrette
mit kleiner Brotauswahl*

8,00 €