

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffelspeckdressing

Tomatenwürfeln und Lachsroschen

Lettuce with Potato-Bacon-Dressing diced tomatoes and salmon roses

11,50 €

Tafelspitzterrine

mit grüner Sauce und Meerrettich

an Apfelmandelsalat, Tomate und gerösteten Pinienkernen

Boiled beef terrine with green sauce and horseradish on apple almond salad, tomato and roasted pine nuts

9,50 €

Suppen

Consomé von der ital. Strauchtomate

mit Basilikum-Ravioli

Consomé of ital. tomatoes, ravioli with basil

8,50 €

Steinpilzcremesuppe mit Trüffelschaum

gegrillte Jakobsmuschel

Edible pore mushroom soup with truffle foam and grilled mussel

9,50 €

Zwischengerichte

Ragout von französischen Weinbergschnecken

mit Tomatenwürfeln und frischen Kräutern auf Apfelspalten

Ragout of French snails with diced tomatoes and fresh herbs on apple slices

8,50 €

Aus Fluss und Meer

Rückenfilet vom Atlantik - Schellfisch mit Gemüsewürfel pochiert

Senfsahnesauce dazu Petersilienkartoffeln

Codfish with poached vegetables, mustard cream sauce and small parsley potatoes

17,50 €

„Sylter Schlemmerei“

verschiedene Fischarten an Hummersauce

mit Blattspinat, Artischockenherz und Caviar, Butterkartoffelchen

Mixed fish on lobster sauce, spinach, artichoke hearts and caviar, small buttered potatoes

19,50 €

Rotbarbenfilet auf dem Lauchbett

mit Riesengarnelen und Pfifferlingen, dazu Pinienrisotto

Red mullet filet on a bed of leek with giant shrimps and chanterelles with pine risotto

25,50 €

Fleischgerichte

*Türmchen von der Rinderhüfte, Tomate und Pinienkerne
mit grüner Pfefferjus, feinem Gemüse und Butterrösti*

Turrets of the bovine hip, tomato and pine nuts Pfefferjus green, fine vegetables
and buttered hash browns

17,50 €

*Gratiniertes Rückenfilet vom Müritzlamm
an Knoblauchjus feines Gemüse und Kartoffelgratin*

Saddle of lamb with garlic sauce, fine vegetables and potato gratin

18,00 €

« Bergischer Bauerntopf »

Jungschweinrückensteak mit Röstzwiebeln, Spiegelei Bratkartoffeln und Salat

Pork-steak with onions and fried egg, hash-browns and salad

14,00 €

*Argentinisches Rumpsteak mit Champignons
junges Gemüse und Röstkartoffeln*

Argentinean steak with mushrooms young vegetables and fried potatoes

17,50 €

*Schweinefiletmedaillons „ Bretonische Art „
glacierte Apfelringe in Sherrysahne, feines Gemüse Butterrösti*

filet of pork sherryjus and vegetables, potatos-cakes

17,50 €

Dessert

Zweierlei Mousse

Mandel und Zartbitter - Schokolade

Two kinds of mousse: almonds and bitter chocolate

8,50 €

Eisparfait von reinem Arabica - Bohnen

Dattelkompott

Ice cream of pure Arabica - Beans and stewed date

8,50 €

Dessertvariation „ Zum Schwanen „

eine Auswahl unserer Besten aus der Dessertküche

Dessert variety „to the Swan“, an assortment of our best desserts

10,00 €

Creme Bruelee mit marinierten Früchten

Cream Bruelee with pickled fruit

9,50 €