

## Vorspeisen und Salate

*Gebeizter Zitruslachs an Fenchelrohkost  
mit Pommery-Senf dip und Rapunzelsalat  
mit Limetten-Joghurtdressing*

14,50€

*Hausgemachter Entenschinken mit Chili-Mangosalsa  
und Dialog von Ziegenkäse in Sesamkruste,  
dazu reduzierten Balsamico-Karamell  
und ein Kresse-Raukessalat*

15,00€

*Roh marinierter Hirschrücken  
mit gebratenen Kräuterseitlingen, gesalzenem Cashewkrokant  
und herbstlichem Salat im Filoteigschälchen*

18,00€

*Scharf pikantes Wasabimousse an asiatischer Würzkresse  
mit gebratenen Jakobsmuscheln in der Tandoorikruste  
und einer süßen Tomatenmarmelade*

18,00€

### 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

*Schaumsuppe von Roter Bete mit Nordseekrabben und Dill*

7,50€

*Hokkaidokürbissuppe  
mit Chili und Zitronengras aromatisiert  
und einem Geflügelpincho*

7,50€

*Bouillon von Kalbshaxe und Maronenpilz  
mit Gemüseperlen und Graupen*

7,50€

## Pastagerichte

*Basilikumspaghetti mit marinierten Lammchops vom Grill  
und Parmesanräckern*

12,50€

*Orangentaglerini mit Peperonatagemüse  
und Gambas im Räucherspeckmantel*

17,50€

## Vegetarisches

*Kartoffel-Kürbistarte mit confierten Tomaten  
und gegrillten Zucchinischeiben,  
dazu Gorgonzola-Stilton Sauce*

12,00€

Fisch und Meeresfrüchte

*Mecklenburger Boddenzander  
auf einem Kartoffel-Kürbispüree mit Wirsing in Muskatrahm  
und einer Tempranillosauce*

18,50€

*Nordseescholle mit Polentamehl in der Pfanne gebraten,  
gefüllt mit einem Gurken-Krabben-Dillsalpicon und Butterkartoffeln,  
dazu reichen wir einen jahreszeitlichen Salat  
mit einem Limonen-Senf-Joghurtdressing*

21,50€

*In Rotbuschtee pochirtes Claressefilet mit Wassermelonenperlen  
und karamellisierten Jakobsmuscheln in Hummerfond,  
Vanillelauch und Orangennudeln*

22,50€

*Gegrillte Dorade mit Rosmarin-Limonenbutter  
und Mallorquinischem Olivensalz,  
dazu Artischockenherzen, Chorizo, Aubergine und Gnocchi*

23,50€

## Fleisch und Geflügelgerichte

*Lackierte Bauerentenbrust auf einem Curry-Pinienkern-Grünkohl  
mit Pfeffer-Sojasaucenjus und Kartoffelplätzchen*

22,00€

*Lammrückenfilet mit einer Cashew-Limonen-Wacholderkruste  
auf pikantem, mediterranem Gemüse vom Grill,  
an einer Thymiangelace, dazu Salbeignocchi*

22,50€

*Hirschrücken im Gewürzmantel mit Rosmarin-Kirschen,  
getrüffeltem Selleriepüree und hausgemachten Serviettenknödeln*

26,00€

### Unser Klassiker

*Panierte, kleine Schnitzelchen vom Süßländer Schwein  
mit gegrillten Babysalaten,  
frittierten Kartoffeln  
und einem jahreszeitlichem Blattsalat  
mit Limonen-Joghurtdressing*

17,50€

Dessert

*Schokoladentarte auf Chili-Nektarinen  
mit Portweingranitée*

8,00€

*Grand-Marnier-Orangenhalfgefrorenes mit gebratenen  
Orangen in Vanille-Zitronenfond und weißem Kaffeeis*

8,50€

*Sanddorn-Vanille-Parfait  
mit karamellisierter Riesling- Birne  
und lauwarmen Nussgrissini*

9,00€

Käse aus dem Land zwischen den Meeren

*Eine Variation mit Bio-Fabro, Mönchshofer -Heumilch-Käse  
und einem Bio-Ziegenkäse,  
dazu reichen wir ein hausgemachtes Kürbis-Ingwerrelish,  
Früchtebrot und gesalzene Butter*

12,00€