

Vorspeisen und Salate

*Feldsalat mit Ziegenkäsecrumble
gerösteten Cashewkernen und Gandberries*

13,50 €

*Krokette vom Jungschwein auf Romanasalatherzen
mit Ceasardressing und Zwiebelmarmelade*

14,50 €

*Hausgebeiztes Filet vom Saibling
an Salat von jungem Spinat mit Apfelvinaigrette*

15,00 €

Unser Klassiker aus der VITALIA Seehotel Küche

*VITALIA - Wellnessalat
Kräutersalat mit Früchten der Saison, Kernen und Samen
an Balsamicovinaigrette*

15,50 €

wahlweise mit

gebratener Poulardenbrust 17,50 €

oder

gegrillten Riesengarnelen 19,50 €

Suppen

*Schaumsuppe von der Steckrübe
mit gebratener Garnele*

8,50 €

*Essenz von der Strauchtomate
mit Grießnocke und Basilikum*

8,50 €

Pasta und Vegetarisches

*Bulgurrisotto mit saisonalem Gemüse
Falafelbällchen und Minzdip*

17,50 €

*Artischocken-Ravioli in weißem Tomatenschaum
mit mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesan*

19,50 €

Fischgerichte

*Filet vom Kabeljau in brauner Butter an Babyspinat
mit Senf-Hollandaise und Risolée kartoffeln*

24,50 €

Unsere Empfehlung

*Scholle im Ganzen gebraten „Finkenwerder Art“
mit Butterkartoffeln und Salat*

25,50 €

*Sandwich von Heilbutt und Räucherlachs
auf Polenta und Fenchel im Krustentiersud*

26,50 €

*„Surf & Turf Vitalia“
Sous vide gegarter Hummer und Tatar vom Weiderind
mit lauwarmer Pastinakencreme
jungem Lauch und frischen Kräutern*

30,50 €

Fleischgerichte

*Geschmortes Rinderbäckchen auf getrüffeltem weißen Bohnenpüree
und Rübengemüse mit Zuckerrübenjus*

26,50 €

*Brust von der Maispoularde mit schwarzem Trüffel
auf sautiertem Chicorée und Kräuter-Kartoffelpüree*

27,50 €

*Rücken vom Heimischen Frischling
auf gestovten Schwarzwurzeln und Kartoffel-Pilz-Strudel*

28,50 €

*Rumpsteak 200g
mit Steakhouse-Pommes, Paprikasalsa
und gemischtem Salat*

32,50 €

Dessert

*Tonkabohnen Creme Brûlée
mit Blutorangen und Mandarinsorbet*

8,50 €

*Champagner-Joghurtsüppchen
mit Karotte und Apfel*

9,50 €

*Walnussküchlein mit Feigeneis
und eingelegten Zwergorangen*

9,50 €

Käsedessert

*Käseauswahl
mit Feigensenf, Früchtebrot und Chutney*

10,50 €

Unsere Empfehlung :

Dessertwein

*Mistela del Montsant „Negra“
Weingut Celler el Masroig
Spanien*

5 cl rot 5,50 €

***Am Gaumen weich und süß mit attraktiver Säure.
Lecker und elegant. Aromen von reifen Früchten,
roten Beeren, sowie Noten von Feigen.
Ein feiner, glatter und seidiger Dulce Tinto.***