

Vorspeisen

Burrata/ Rauchmandel-Crumble/Tamarillo-Baumtomate
€ 11

~

Gebackene Entenfrühlingsrolle mit Erdnuss-Papaya Salat
€ 12

Frisch gerollte California Sushi:

- mit gebackener Tempura Garnele € 15

- mit geräuchertem Tofu / Gurke / Papaya (vegetarisch) € 12

- gefüllt mit Spargel/ Papaya und Wakame (vegetarisch) € 12

- mit gebratener Ente / Mango / Miso Mayonnaise € 14

- mit schottischem Lachs/Gurkenrelish/Papaya /Tobbiko-Kaviar € 15

- - Pulled Pork BBQ Style € 14

Suppe

Karotten-Orangencremesüppchen mit Kokos / Garnele & Ananas
€ 10

Thailändische Bouillabaisse
Kokosmilch / gebratene Edelfische/ Garnele
€ 12

Pastinaken-Cremesuppe mit Williams-Christ Birne
gebratene Entenleber
€ 12

Salate & Veganes Menü

Caesar Salat

Feiner Römersalat mit Parmesan gebratenes Schwarzfederhuhn
Croutons/ Kirschtomaten

Vorspeise € 11

Hauptgang € 21

California Salat

Feiner Römersalat mit fruchtigem Curry Dressing
Friesisch Blue Käse / Taco Chips / Erdnüsse
Frühlingslauch / gebackene Papaya

Vorspeise € 11

Hauptgang € 21

Veganes Menü

Knusprig gebackene Gemüsefrühlingsrolle
mit Erdnuss-Papaya Salat

€ 10

Karotten-Orangensüppchen mit Kokos und Ananas

€ 8

Vegane „Jakobsmuscheln“

BIO Kräuterseitlinge gegrillt, mit japanischer Mirin-Glasur
Spargel mit grüner Sauce

Kartoffelstampf mit geröstetem Sesamöl

€ 25

-Pavlova-

Baisertörtchen/ Fehmaraner Zwetschge/ Ingwersorbet

€ 9

Menü € 49

Fisch

Thai-Fischcurry

gebratene Filets von Heilbutt, Zander und Meerforelle in roter Thaicurry Soße
gebackene Garnele / Wokgemüse / Reis

€ 31

~

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Steckrübenpüree / geröstete Blutwurst
Kartoffelwürfel / Champagnerkrautschaum

€ 28

~

5 Black Tiger Riesengarnelen
Rotes Thai-Kokoscurry / Wokgemüse
Shiitake / gebratener Reis mit Cashew

€ 31

Fleisch

Halbe knusprige Flugente
hausgemachter Rotkohl / Kartoffelklöße und Dörrobstjus
oder
Halbe knusprige Ente Thai-Style
mit Wokgemüse und Cashewnüssen in grünem Kokoscurry / gebratene Thainudeln
€ 29

~

Fehmaraner Rehgulasch
cremige Pilze / Gnocchi mit Steinpilzen gefüllt
Rote Pflaumen-Chutney
€ 28

~

Wiener Kalbsschnitzel vom Rücken
gebuttertes Gemüse und Bratkartoffeln
€ 29

~

Geschmortes Kalbsbäckchen
Getrüffelter Kartoffel-Donut / Blumenkohl / Steckerrübenpüree
€ 29

~

Rib Eye Steak- 330g
vom Black Angus/Australien
cremige Pilze / Kräuterbutter/Killer Garlic Fries
€ 44

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
warme Schokoladen-Ingwer Sauce / Mango Ragout / hausgemachtes Kokos Eis
€ 9

Margaretenhof-Quitten Crème brûlée & Pandan Eis
€ 9

Warme Grießbällchen im Cashewnußmantel
Wildes Blaubeeren Ragout / hausgemachtes Buttermilcheis
€ 9

Nougatmousse-Tarte
Brombeer-Eis / karamellisiertes Milchmädchen
€ 9

Käseauswahl mit Traubensenf -Soße und hausgebackenem Früchtebrot
€ 15

Das besondere Sorbet -hausgemacht-

Basilikum legendär Süßer Ingwer Fehmarn-Feige
Quitte Weiße Schokolade Beere pur!

Das besondere Eis -hausgemacht-

Zitronengras-Butter Schokolade
Pandan Vanille Erdbeer-Butter Ahornhonig Kokos

€ 3/Kugel Portion Sahne € 1

After Dinner Cocktail

Malibu Crème
Maracujasaft / Sahne / Likör 43 / Malibu Rum
0,1l € 9

Dessertwein

2007 Scheurebe Trockenbeerenauslese, Gimmeldinger Meerspinne
August Ziegler, Pfalz
5cl € 10

2013 Tokaji, Classic Winery, Ungarn
Duft nach Zitrusfrucht und saftigem Pfirsich, saftige Süße von Honig
5cl 9,50

Schokoladenwein

Eine sehr interessante Kombi aus Rotwein und Schokolade.
Scavi & Ray 0,1l € 5