

STARTER	FISCH	FLEISCH
Foccacia sonnengetrocknete Tomaten   Basilikumöl 8,50	Wir empfehlen Ihnen zu allen Fischgerichten unseren Pommerschen Gurkensalat nach altem Rezept.	Original Wiener Schnitzel kalt gerührte Preiselbeeren   Petersilienkartoffeln   Salatherzen 24,00
Wachtelbrust gebraten   Gewürz-Apfelconfit   Portwein   Kresse 12,00	Lachsforellenfilet in Folie gegart Salzzitrone   Rapsöl   Wildkräutersalat   Kartoffelschaum 26,00	Tranchen vom Pommernrind Senf-Zwiebelkruste   Bunte Beete   Selleriepüree geräuchert 28,00
Lachs aus der Zitronenbeize Beluga-Linsensalat   Avocadocreme   Reiscracker 12,00	Zanderfilet regional   Schinken-Salbei-Mantel   Kohlrabi-Sticks   Süßkartoffeltaler 26,00	Heimischer Wildbraten Rotkohl mit Preiselbeeren   Steinpilz-Serviettenknödel 28,00
SALAT	Wildbarschfilet gebraten regional   junger Blattspinat   Hummerschaum   Fregola Sarda 25,00	Entenbrust gebraten Hummus von roten Rüben   Pilze   Walnussöl 26,00
Pommerscher Gurkensalat Buttermilch   Dill   Saiblingskaviar 6,50	Scharfe Garnele mit Chorizo in Knoblauch-Chili-Öl   Lauchzwiebel   Cherry-Tomaten   Baguette 26,00	DESSERT
Caesar Salad „meerbar“ Salatherzen   Rügener Joghurt   Walnuss-Crôutons   Uckerkaas   kross gegrillte Hähnchenkeule 12,00	Fischplatte „meerbar“ Fischfilets gebraten   Garnelen   Grillkartoffeln   saisonales Gemüse   Dijon-Senfschaum 32,00 ... für 2 Personen 62,00 <i>(für unsere Gäste, die das 2 Gang Menü auserwählt haben, kommt bei der Fischplatte 5,00 € Aufpreis pro Person hinzu.)</i>	Crème brûlée von der Tonka Bohne mit Karamell   Ragout aus Früchten 7,00
Wildkräutersalat Ofenkürbis   geflammter Ziegenkäse   Sesam 12,00	VEGETARISCH & PASTA	Birnen Mandel Crumble Vanille Eiscreme 7,00
SUPPEN	Bowl „HOTEL AM MEER“ Basmatireis   gebratene Ananas   Zuckerschoten   Kürbis   Möhrchen   Wildkräutersalat   Sesam   Ahornsirup   Chili 18,00 mit <i>Hähnchenkeule</i> <u>oder</u> <i>Garnelen</i> 24,00	Zwei HAM-Pralinen verschiedene Füllungen   <i>illy</i> Espresso 5,50
Kürbis-Kokossuppe „low carb“   Parmesanchip   Garnele 7,50	Roter Hummus mit Feta Ofengemüse   gerösteter Sesam   Kresse 18,00	Uckerkaas regionale Käse-Variationen von Ziege & Kuh   getrocknete Früchte   Zwiebelchutney   Grissini 14,00
Wildkraftbrühe regional   Steinpilz-Bonbon   Schinken 7,50	Penne Kürbiscreme   junger Spinat   Parmesan 18,00	... unsere Eiskreationen
	Spaghetti aglio olio e peperoncino wahlweise mit 4 Riesengarnelen, Zanderfilet <u>oder</u> 150 gr Tranchen vom Pommernrind 24,00	

Täglich 13.00 bis 16.30 Uhr & 17.30 bis 22.00 Uhr (Küchenschluss ist 21.00 Uhr)

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei gewünschter Beilagenänderung erheben wir je Gericht einen Aufpreis von 1,50 €. Wir behalten uns Änderungen bei der Karte vor.

STARTER	FISCH	FLEISCH
Foccacia sonnengetrocknete Tomaten   Basilikumöl 8,50	Wir empfehlen Ihnen zu allen Fischgerichten unseren <b>Pommerschen Gurkensalat</b> nach altem Rezept.	Original Wiener Schnitzel kalt gerührte Preiselbeeren   Petersilienkartoffeln   Salatherzen 24,00
Wachtelbrust gebraten   Gewürz-Apfelconfit   Portwein   Kresse 12,00	<b>Lachsforellenfilet in Folie gegart</b> Salzzitrone   Rapsöl   Wildkräutersalat   Kartoffelschaum 26,00	<b>Tranchen vom Pommernrind</b> Senf-Zwiebelkruste   Bunte Beete   Selleriepüree geräuchert 28,00
Lachs aus der Zitronenbeize Beluga-Linsensalat   Avocadocreame   Reiscracker 12,00	<b>Zanderfilet</b> regional   Schinken-Salbei-Mantel   Kohlrabi-Sticks   Süßkartoffeltaler 26,00	<b>Heimischer Wildbraten</b> Rotkohl mit Preiselbeeren   Steinpilz-Serviettenknödel 28,00
SALAT	<b>Wildbarschfilet gebraten</b> regional   junger Blattspinat   Hummerschaum   Fregola Sarda 25,00	<b>Entenbrust gebraten</b> Hummus von roten Rüben   Pilze   Walnussöl 26,00
<b>Pommerscher Gurkensalat</b> Buttermilch   Dill   Saiblingskaviar 6,50	<b>Scharfe Garnele mit Chorizo</b> in Knoblauch-Chili-Öl   Lauchzwiebel   Cherry-Tomaten   Baguette 26,00	DESSERT
<b>Caesar Salad „meerbar“</b> Salatherzen   Rügener Joghurt   Walnuss-Crôutons   Uckerkaas   kross gegrillte Hähnchenkeule 12,00	<b>Fischplatte „meerbar“</b> Fischfilets gebraten   Garnelen   Grillkartoffeln   saisonales Gemüse   Dijon-Senfschaum 32,00	<b>Crème brûlée von der Tonka Bohne</b> mit Karamell   Ragout aus Früchten 7,00
<b>Wildkräutersalat</b> Ofenkürbis   geflammter Ziegenkäse   Sesam 12,00	... für 2 Personen <i>(für unsere Gäste, die das 2 Gang Menü auserwählt haben, kommt bei der Fischplatte 5,00 € Aufpreis pro Person hinzu.)</i> 62,00	<b>Birnen Mandel Crumble</b> Vanille Eiscreme 7,00
SUPPEN	VEGETARISCH & PASTA	<b>Zwei HAM-Pralinen</b> verschiedene Füllungen   <i>illy</i> Espresso 5,50
<b>Kürbis-Kokossuppe</b> „low carb“   Parmesanchip   Garnele 7,50	<b>Bowl „HOTEL AM MEER“</b> Basmatireis   gebratene Ananas   Zuckerschoten   Kürbis   Möhrrchen   Wildkräutersalat   Sesam   Ahornsirup   Chili 18,00 <i>mit Hähnchenkeule oder Garnelen</i> 24,00	<b>Uckerkaas</b> regionale Käse-Variationen von Ziege & Kuh   getrocknete Früchte   Zwiebelchutney   Grissini 14,00
<b>Wildkraftbrühe</b> regional   Steinpilz-Bonbon   Schinken 7,50	<b>Roter Hummus mit Feta</b> Ofengemüse   gerösteter Sesam   Kresse 18,00	... unsere Eiskreationen
	<b>Penne</b> Kürbiscreme   junger Spinat   Parmesan 18,00	
	<b>Spaghetti aglio olio e peperoncino</b> wahlweise mit 4 Riesengarnelen, Zanderfilet <u>oder</u> 150 gr Tranchen vom Pommernrind 24,00	

**Täglich 13.00 bis 16.30 Uhr & 17.30 bis 22.00 Uhr (Küchenschluss ist 21.00 Uhr)**

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei gewünschter Beilagenänderung erheben wir je Gericht einen Aufpreis von 1,50 €. Wir behalten uns Änderungen bei der Karte vor.