

## VORSPEISEN

<b>Orientalische Cremesuppe</b>	10€
<i>Kichererbsen / Sesam / Blumenkohl / Kressepesto / Chorizo</i>	
<b>Tatar von der Karamellisierten Rote Beete</b>	14€
<i>Frischkäse / mariniertes Wildkräutersalat / Walnusskrokant / Orangen - Vinaigrette</i>	
<i>... wahlweise mit Jakobsmuscheln</i>	20€
<b>Thunfischtatar</b>	18€
<i>marinierter grüner Spargel / Sesam / Trüffelcreme / Shiso Kresse</i>	
<b>Ziegenkäse gratiniert</b>	14€
<i>Wildkräutersalat / fruchtiges Dressing / Walnusskrokant / Chili - Lavendel - Brombeermarmelade</i>	
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>	16€
<i>feingehobeltes Grana Padano / Champignons / mariniertes Wildkräutersalat / dunkler Balsamico</i>	
<b>kleiner Wildkräutersalat</b>	8€
<i>karamellisierte Walnüsse / Litschis / fruchtiges Dressing</i>	

## HAUPTGERICHTE

### FISCH

<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b>	34€
<i>Belugalinsen / Ingwer - Möhren / Wasabi - Erbsenschaum / Shiso Kresse</i>	
<b>Gebrautes Thunfischsteak</b>	32€
<i>Süßkartoffelpüree / Zuckerschoten / Edamame / Sesam / Shiso Kresse</i>	
<b>Gebrautes Lachsfilet mit Banane &amp; Honig gratiniert</b>	27€
<i>Tagliatelle / Mango / Wakame</i>	
<b>Gebrautes Zanderfilet</b>	28€
<i>bunte Möhren / schwarzes Risotto / Safran - Zitronensauce / Kresse</i>	

### FLEISCH

<b>Schnitzel vom Schweinefilet</b>	27€
<i>Süßkartoffelpüree / Zuckerschoten / Edamame / Wasabi - Preiselbeeren</i>	
<b>Hirschragout</b>	26€
<i>Lavendel / grüner Spargel / Tortilla - Chips / Cheddar / mariniertes Feldsalat</i>	
<b>Rinderfiletspitzen mit Ziegenkäse gratiniert</b>	32€
<i>Wildkräutersalat / Brombeer - Lavendeldressing / Chili - Kartoffelbällchen</i>	
<b>Rosa gebratene Lammlachse</b>	34€
<i>Wasabi-Kräuterkruste / Granatapfel / Minz-Bohnen / getrüffelte Kartoffelkrapsen / Thymiansauce</i>	
<b>Rinderfilet</b>	39€
<i>Preiselbeer - Butterhaube / Trüffel - Schwarzwurzelpüree / Portweinschalotten</i>	

## VEGGIE

<b>Großer Wildkräutersalat</b>	18€
<i>karamellisierte Walnüsse / Litschis / gebackene Süßkartoffelwürfel fruchtiges Dressing</i>	
<b>Gebackene Süßkartoffel</b>	23€
<i>Tomaten - Linsen - Spinatragout / Joghurt - Minz - Dip</i>	
<b>Rotes Curry</b>	23€
<i>Frühlingsgemüse / Litschi / Lotuswurzel / Edamame / Wasserkastanie / Jasmin - Reis</i>	
<b>Trüffel- Risotto</b>	24€
<i>Grana Padano / Champignons / Gremolata / Pak Choi / Sesam</i>	

## BURGER

<b>Lachs – Burger</b>	25€
<i>Garnelè / gratinierte Mango / Bananen - Curry - Honigsauce / Wildkräutersalat / Wakame / Süßkartoffelpommes / Trüffel - Mayo</i>	
<b>Rindfleisch – Burger</b>	25€
<i>B.B.Q - Sauce / Wildkräutersalat / Cheddar / karamellisierte Portweinzwiebeln / Tomate / Süßkartoffelpommes / Trüffel - Mayo</i>	

## DESSERT

<b>Gebrannte Chili – Banane</b>	10€
<i>Walnuss - Roqueforteis / Maracujasauce / salzige Baisertupfen... Tipp dazu... „Popcorn - Nuss Colada“ Nussbrand / Popcornsirup / Eierlikör / Sahne</i>	
<b>Crème brûlée mit Limette</b>	9€
<i>Arabica-Eiscreme... Tipp dazu... „Espresso Martini“ Vodka / Kaffeelikör / Espresso / Galliano</i>	
<b>Schwarzes Sesameis</b>	10€
<i>geflämmte frische Feige / Portweinschaum / Popcorn ... Tipp dazu... „Creamy Caramel“ Baileys / Karamelllikör / Espresso</i>	

## DESSERT - COCKTAIL

<b>White American SZ</b>	9,50€
<i>Hausgemachter Fused Karamell - Bourbon / Kaffeelikör / Milchschaum</i>	
<b>Schoko Orange SZ</b>	8,50€
<i>Hausgemachter Fused Schoko - Bourbon / Limejuice / Orange</i>	
<b>Espresso Martini #14</b>	9,50€
<i>Vodka / Kaffeelikör / Espresso / Galliano</i>	
<b>Eis-Sorbet</b>	3€
<i>Hausgemachtes... Mango / Zitrone / Himbeer je Kugel... weiteres Eis nach Angebot.</i>	

Alle Angaben zu den Allergenen und Inhaltsstoffen der Speisekarte sind in schriftlicher Form hinterlegt und jederzeit bei unserem Team einsehbar. Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

FOLGEN SIE UNS @sorgenfrei.zingst und @sorgenfrei.events.mv

