



V I E L M E E R

K Ü H L U N G S B O R N



STARTER


Kanarische Kartoffeln mit Salzkruste & hausgemachter, roter Mojosauce	6,50 €
Vorspeisensalat mit Honigtomaten, grüner Gurke & gerösteten Pinienkernen, dazu Balsamico oder Caesar Dressing	7,50 €
Drei Jakobsmuscheln vom Grill auf Meeresalgensalat & sautierten Kirschtomaten	13,50 €
Original Burrata Der Edelmozzarella mit flüssigem Kern, Honigtomaten, bestem Olivenöl & Balsamicoperlen	14,50 €
Carpaccio vom Rind mit gerösteten Pinienkernen, Basilikumpesto, gehobeltem Parmesan & Baguette	13,50 €
Tatar vom Bio-Rind auf geröstetem Graubrot mit Meersalzflocken, roten Zwiebeln & Mango-Gurken-Chutney	13,50 €
VIELMEER Tapas für Zwei Bio-Seeluftschinken ² & Bio-Salami ² vom LandWert Hof, gegrillte Scampi, Pimentos mit Meersalzflocken & marinierte Oliven	16,50 €

SUPPKULTUR FÜR LÖFFLER

Cremesuppe von geräucherten Tomaten mit Basilikum	6,50 €
Karibische Fischsuppe mit Shrimps, Banane, Curry & Kokoscrème	7,50 €
VIELMEER Fischtopf Klare Fischsuppe mit Gemüseeinlage & Fisch-Filetstücken	8,50 €

SALAT & VEGETARISCH

Sommersalat mit Avocado, Honigtomaten, gerösteten Kernen, Parmesanchips & Balsamico- oder Caesar Dressing	10,50 €
Auf Wunsch mit:	
Ziegenkäse aus der La Bergerie Hofkäserei	+5,50 €
gegrillten Scampi	+6,50 €
Hähnchenbrust vom Grill	+6,00 €
Rote Bete Gnocchi in Salbeibutter gebraten mit frischem Gemüse & gehobeltem Parmesan	13,50 €



HAUPTSACHEN

VIELMEER Currywurst vom Susländer Schwein mit hausgemachter Currysauce, Mango & Mais-Pommes	9,50 €	Reef & Beef Rinderfilet vom Black Angus mit gegrillten Garnelen, sautiertem Blattspinat, Pommes & Kräuterbutter	31,50 €
VIELMEER Burger mit Bio-Rind vom Gut Vorder Bollhagen, geschmolzenem Cheddar, Tomate, roten Zwiebeln & Barbecuesauce – serviert im hausgebackenen Brötchen mit knusprigen Pommes	16,90 €	König der Ostsee Auf der Haut gebratenes Dorschfilet mit Kokosmöhren, Kartoffelpüree, frisch geriebenem Meerrettich & Pommery-Senfsauce	20,50 €
Wok-Huhn Zarte Hähnchenbrust vom Grill auf buntem Wokgemüse mit Jasminreis & Honig-Erdnusssauce	15,50 €	Kross gebratenes Zanderfilet auf Sellerie-Erbsenpüree mit gegrillten Kräuterseitlingen, Speck & Weißweinsauce	19,50 €
Heimat-Kotelett vom Pommerschen Schwein - im Knuspermantel mit Kartoffel-Gurken-Salat & Jonagold-Apfelpüree	19,50 €	Filet vom Ostseelachs auf der Haut gebraten mit Teriyaki-Sommergemüse & weißem Sesam	19,50 €
Meisterstück 250g Rumpsteak vom Grill mit frischem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln & Kräuterbutter	26,50 €	Fisch des Tages Immer das was der Fischer bringt	<i>Tagespreis</i>



NACHTISCH

Crème Brûlée 9,50 €

klassisch mit Karamellkruste,
fruchtigem Cassis-Sorbet
& Beeren

Joghurt Panna Cotta 6,50 €

mit Mangosalat

Charlie Brown 8,50 €

Schokoladen-Brownie mit
hausgemachtem Limetten-
Sauerrahmeis & Himbeermark

Bourbon-Vanilleeis 8,50 €

mit frischen Erdbeeren &
Original Beans Schokoladensauce

VIELMEER Käsebrett 16,50 €

Regionale Käseauswahl mit
Feigensenf, Nüssen,
ofenfrischem Baguette
& Butter

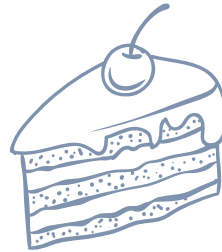
KUCHEN

... bis 17:30 Uhr

**Ofenfrischer
Streuselkuchen** je 2,70 €

Apfel
Rhabarber
Kirsche
Marille

Portion Sahne 1,50 €



MILCHSHAKES

**Mit frischer Milch
und Eis von Mövenpick** 4,70 €

Vanille
Schoko
Erdbeer

ZUM DAHINSCHMELZEN

Eis & Sorbet je Kugel 2,50 €

Vanille
Schokolade
Erdbeer
Limette-Sauerrahm
Cassis-Sorbet

**Eiskaffee/
Eisschokolade** 4,50 €
mit Vanilleeis & Sahne

