

Aus der Vitrine *From showcase*

Hausgemachte Muffins € 4,50
Schokolade oder Blaubeere
Homemade Muffins
Chocolate or Blueberry

Kuchen & Törtchen € 6,00
Streuselkuchen | Schokoladenkuchen | Käsekuchen |
Tarte d' jour
Cakes & tartlets
Crumble cake | Brownie | Cheesecake | Vanilla fruit tart | Tarte d' jour


Bagel € 5,50
packfertig für den Ausflug
bagle
also ready to pack for the day

wähle aus vier verschiedenen Stullen:
choose from four different sandwiches:

Räucherlachs
Räucherlachsstreifen | Honig-Meerrettich |
Rucola
smoked salmon strips | honey horseradish | agrola

Kochschinken
Kochschinken | Geräucherte Honigsauce |
Cherrytomate | Rucola
cooked ham | smoked honeysauce | cherry tomato | agrola

Ziegenfrischkäse 
Ziegenfrischkäse | Granatapfelkerne | Rucola
fresh goat cheese | pomegranate seeds | agrola

Avocado 
Avocadocreme | Cherrytomate | Salatgurke |
Paprika | Rucola
Avocado cream | cherrytomato | cucumber | paprika |
agrola

Eis *Icecream*

je Kugel Eis € 1,70
Schokolade | Vanille | Erdbeere | Stracciatella | Walnuss
Chocolate | Vanilla | Strawberry | Stracciatella | walnut

je Topping € 0,80
Karamellsoße | Smarties | Krokant | Eierlikör | Schlagsahne
Caramel sauce | Smarties | Brittle | Egg Liquor | Cream

Patio Classics *Patio Classics*

Patio Fischsoljanka € 9,00

Ostseefisch von der Küstenfischerei | Paprika | Schmand
Fish soljanka | Baltic fish from inshore fishing | paprika | sour cream

Patio Caesar Salad € 12,50

Salatherzen | Kirschtomate | Speck | Crôutons
Patio Caesar salad | Lettuce hearts | cherry tomatoes | bacon | croutons

+ gebratenes Landhähnchen + fried chicken € 5,50

Patio Clubstulle € 15,50

Salatherzen | Landhähnchen | Gekochtes Ei | Speck
Patio Club Stulle | Lettuce hearts | chicken | boiled egg | bacon

+ Rustic Fries € 4,50

Goat Burger  € 18,00

Ziegenkäse | Salatherzen | Walnuss | Geräucherte Honigsauce
Goat Burger | goat cheese | walnut | smoked honeysauce

+ Rustic Fries € 4,50

Beef Burger € 21,00

Honigzwiebeln | Gepickelte Gurke
BBQ-Sauce | Inselkäse aus der Käserei Züssow
Beef Burger | | honeydew onions | pickled cucumbers | BBQ-Sauce | island cheese

+ Rustic Fries € 4,50

Sea Burger € 19,00


Paniertes Seelachsfilet | Gepickelte Gurke | Schalotten | Sauce Tatar
Sea Burger | Baked coalfish | pickled cucumbers | shallots | sauce tatar

+ Rustic Fries € 4,50

Patio Currywurst € 19,50

Rustic Fries | Currysauce | Salatbouquet
Patio Currywurst | rustic fries | Currysauce | salad bouquet

Suppen *Soups*


- Käserahmsuppe**  € 9,00
vom Inselkäse aus der Käserei Züssow
 Croûtons | Gartenkresse
 Cheese-cream-soup | croutons | garden cress

Unser Küchenchef Erik Schmidt empfiehlt als Vorspeise oder Hauptgang:

- | | | |
|------------------------------------------------------------------|----------------|---------|
| Frische Miesmuscheln | kleine Portion | € 12,00 |
| Knoblauch-Tomatensud Chili | große Portion | € 18,00 |
| Geröstetes Kräuter-Knoblauch-Baguette | | |
| Fresh mussels garlic-tomato-sud roastes herb-garlic-baguette | | |

- + extra Brotkorb € 4,00

Hauptgänge *Main courses*

- Tagliolini**  € 16,00
 Rahm-Blattspinat | Kirschtomaten | Granatapfel
 Tagliatelle | leaf spinach | cherry tomatoes | cream

- + Räucherlachsstreifen € 9,00
 + Smoked salmon strips

- + Ziegenkäsecrumble € 8,00
 + Goat cheese crumble

- Haff-Zander unter der Kartoffelhaube** € 22,50
 Käserahm | Erbsen-Minz-Püree | Kresse
 Haff Zander | cheese cream | pea-mint-puree | cress

- Schnitzel vom Mecklenburger Landschwein** € 21,00
 Rustic Fries | Zitrone | Salatbouquet
 schnitzel | rustic fries | lemon | salad bouquet

Desserts *Desserts*

- Hausgemachtes Zitronensorbet** € 7,00
 Minze
 Lemon sorbet | mint