

Norddeutsche Wochen im St. Martinier Castell

aus der Stralsunder Störtebeker-Bierbrauerei

Störtebeker Übersee Pils 0,5l

Störtebeker Pils alkoholfrei 0,5l

Störtebeker Schwarzbier 0,5l

Euro

4,90

4,90

4,90

Feldsalat mit Croutons und **Speck**

10,50

Graved Lachs an Dillsensauce mit Salatbouquet

13,50

Stralsunder Fischsuppe

8,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln

19

Labskaus (Norddeutsches Seemannsgericht)

mit Matjes, Gewürzgurke, Spiegelei und Rote Bete

18

paniertes Schnitzel vom Kalb „Hamburger Art“

mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln, Rote Beete

27

Geschmorter Grünkohl mit Kassler, Dörrfleisch

und Pinkel, dazu Salzkartoffeln

25

Norddeutsches –Menü

Aperitif-Norddeutsch

Grüner Silvaner
feinherb

Muskateller & Muscaris
Turm trocken

Cabernet Blanc
feinherb

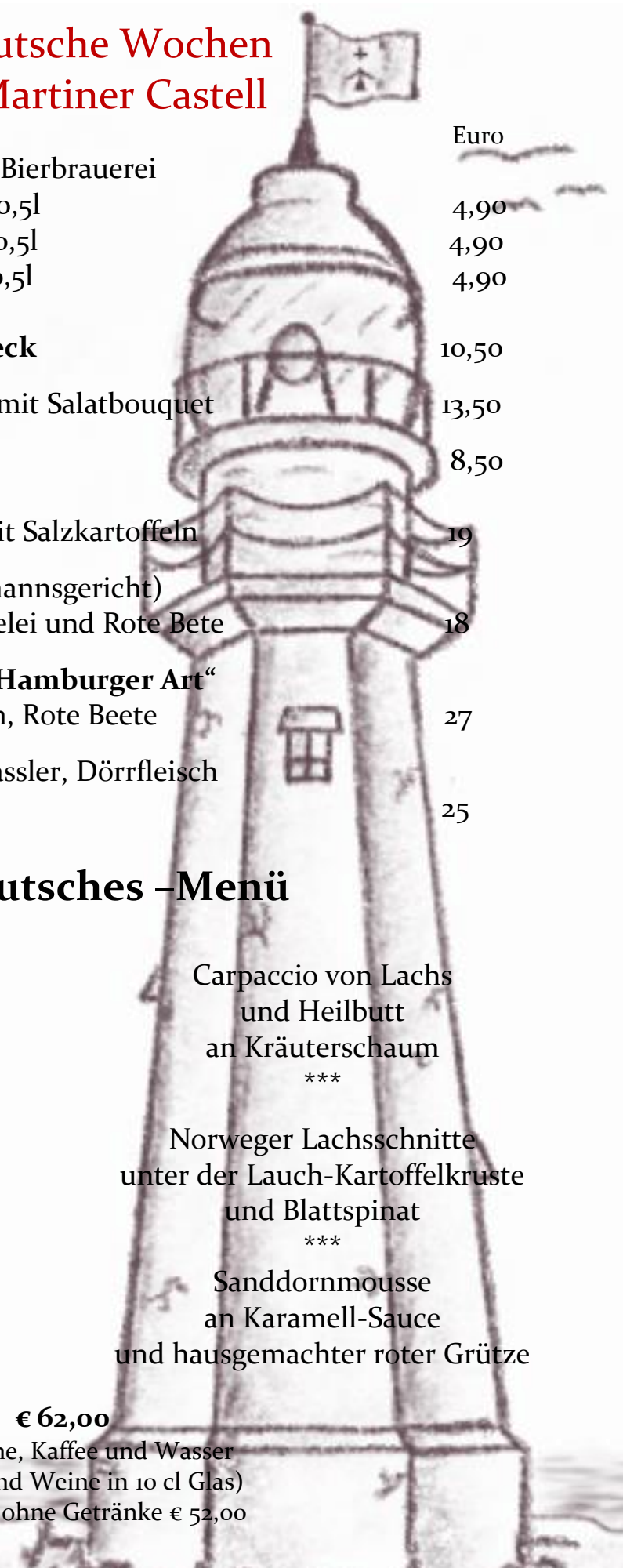
Carpaccio von Lachs
und Heilbutt
an Kräuterschaum

Norweger Lachsschnitte
unter der Lauch-Kartoffelkruste
und Blattspinat

Sanddornmousse
an Karamell-Sauce
und hausgemachter roter Grütze

€ 62,00

inkl. Weine, Kaffee und Wasser
(Aperitif und Weine in 10 cl Glas)
Menüpreis ohne Getränke € 52,00



Schlemmermenü

Gerolltes Carpaccio
mit parmesan parmigiano

Essenz von sonnenreifen Tomaten

Sesam-Garnelen
auf fregola Sarda mit getrockneter Tomate

Passionsfrucht -Sorbet
mit AS Secco

Rosa Barbarieentenbrust
an Balsamicosauce
buntes Gemüse, Kürbis-Kartoffelpüree

Variation von der Schokolade

Euro 70,00

*Menüannahme: mittags bis 13.00 Uhr
Mittwoch- bis Samstagabend bis 20.30 Uhr
Sonntagabend bis 20.00 Uhr*