

Abendkarte Montag

Vorspeisen

„Kaltes“ Roastbeef, Mixed Pickles, Sauce Tatare, Radieschen c g i	18 €
🌱 Karotten-Consommé, Brot-Chip, (Parmesan-Schaum) a g i	10 €
Chorizo, Parmesan, Oliven g	9 €
🌱 Hausgemachte Bruschetta, Tomate oder Oliven, Knoblauchöl a	8 €
Caesar Salat, Romanaherz, Landei, Parmesan, Croutons a c g j	13 €
🌱 “Super Food” Salat, Brokkoli, Goji, Chia, Dinkel, Macadamia, Wildkräuter-Salat, (Balsamico-Dressing) a c j h	15 €
🌱 Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce a f k	16 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i n	17 €

Hauptgänge

Störfilet (Fischzucht Ermisch), Kohlrabi ³ , Karotte, Ravioli, Shrimps, Kaviar, Riesling-Schaum a b c d g i	33 €
🌱 Gegrillter Blumenkohl, Tahini, Erdnuss, Thai-Aromen, grüner Spargel e i k	23 €
Kotelett vom Lausitzer Heide-Schwein „dry aged“ (ca. 400g), Feldfrüchte, Drillinge, Kräuterbutter g j	35 €
Welsfilet (Wildfang/Fischzucht Ermisch), Zitronen-Risotto, Tomatenschaum, Basilikum, kleiner Blattsalat a d i	29 €
Pasta des Tages a c g	23 €

Dessert

Gebackener Pfirsich, Ganache, Crumble, Walnuss, Limetten-Sorbet a g h	11 €
🌱 Fruchtsorbet mit (Prosecco)	6 €
🌱 Variation vom feinem Fruchtsorbet a	8 €
Panna Cotta, Vanille, Beeren, Crème-Eis, Minze c g	10 €
Marias „Hofkäse“, hausgemachtes Chutney, Fruchtbrot a g h j	15 €



Abendkarte Dienstag

Vorspeisen

🌱 Konfierter Lauch, Macadamia, Joghurt, Balsamico, Schalotte fh	13 €
🌱 Bärlauch-Schaumsuppe, (pikantes Rindfleisch), Gurke, grüner Apfel fi	11 €
Chorizo, Parmesan, Oliven g	9 €
🌱 Hausgemachte Bruschetta, Tomate oder Oliven, Knoblauchöl a	8 €
Caesar Salat, Romanaherz, Landei, Parmesan, Croutons a c g j	13 €
🌱 "Super Food" Salat, Brokkoli, Goji, Chia, Dinkel, Macadamia, Wildkräuter-Salat, (Balsamico-Dressing) a c j h	15 €
🌱 Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce a f k	16 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i n	17 €

Hauptgänge

Kalbsfilet, Kalbsbries, Crêpe, Waldpilze, Rhabarber, Portwein-Jus a c g i	34 €
🌱 Gebackenes Sushi, gegrillte Papaya, Pak Choi, Shiitake, Wasabi a f i	25 €
Kotelett vom Lausitzer Heide-Schwein „dry aged“ (ca. 400g), Feldfrüchte, Drillinge, Kräuterbutter g j	35 €
Welsfilet (Wildfang/Fischzucht Ermisch), Zitronen-Risotto, Tomatenschaum, Basilikum, kleiner Blattsalat a d i	29 €
Pasta des Tages a c g	23 €

Dessert

„Tag am Meer“ Guaven-Parfait, Biskuit, weiße Schokolade, Meersalz-Ganache a c g	12 €
🌱 Fruchtsorbet mit (Prosecco)	6 €
🌱 Variation vom feinem Fruchtsorbet a	8 €
Panna Cotta, Vanille, Beeren, Crème-Eis, Minze c g	10 €
Marias „Hofkäse“, hausgemachtes Chutney, Fruchtbrot a g h j	15 €



Abendkarte Mittwoch

Vorspeisen

☑ Karotte ³ , Tempura, Mousse, Mixed Pickles, Knäckebrot, Balsamico a f	14 €
☑ Paprika-Schaumsuppe, (Geflügelpraline), Zucchini, Kräuteröl a c f	10 €
Chorizo, Parmesan, Oliven g	9 €
☑ Hausgemachte Bruschetta, Tomate oder Oliven, Knoblauchöl a	8 €
Caesar Salat, Romanaherz, Landei, Parmesan, Croutons a c g j	13 €
☑ "Super Food" Salat, Brokkoli, Goji, Chia, Dinkel, Macadamia, Wildkräuter-Salat, (Balsamico-Dressing) a c j h	15 €
☑ Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce a f k	16 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i n	17 €

Hauptgänge

Thunfisch, Spitzkohl, Soja-Gel, Avocado, Sesam, Mango d f k	36 €
☑ hausgemachte Spinat-Ravioli, Tomaten-Pesto, Limette, (Ricotta), Pinienkerne a f g	25 €
Kotelett vom Lausitzer Heide-Schwein „dry aged“ (ca. 400g), Feldfrüchte, Drillinge, Kräuterbutter g j	35 €
Welsfilet (Wildfang/Fischzucht Ermisch), Zitronen-Risotto, Tomatenschaum, Basilikum, kleiner Blattsalat a d i	29 €
Pasta des Tages a c g	23 €

Dessert

Himbeere und Mascarpone, Löffelbisquit, Limette, Sorbet, Basilikum a c g h	13 €
☑ Fruchtsorbet mit (Prosecco)	6 €
☑ Variation vom feinem Fruchtsorbet a	8 €
Panna Cotta, Vanille, Beeren, Crème-Eis, Minze c g	10 €
Marias „Hofkäse“, hausgemachtes Chutney, Fruchtbrot a g h j	15 €



Abendkarte Donnerstag

Vorspeisen

Flusskrebse (Fischzucht Ermisch), Erbse, gegrillte Melone, Gurke, Krustentierschaum b d g i	17 €
🌱 Kohlrabi-Schaumsuppe, Trüffel, Kerbel, Tempura-Gemüse a f	11 €
Chorizo, Parmesan, Oliven g	9 €
🌱 Hausgemachte Bruschetta, Tomate oder Oliven, Knoblauchöl a	8 €
Caesar Salat, Romanaherz, Landei, Parmesan, Croutons a c g j	13 €
🌱 "Super Food" Salat, Brokkoli, Goji, Chia, Dinkel, Macadamia, Wildkräuter-Salat, (Balsamico-Dressing) a c j h	15 €
🌱 Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce a f k	16 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i n	17 €

Hauptgänge

Land-Huhn ³ , Brust, Praline, „Cajun“, Parika, Mais, Perl-Couscous a c i	28 €
🌱 Gyoza-Ramen, Brokkoli, Spargel, Shiitake, Süßkartoffel, Soba-Nudeln a f i	24 €
Kotelett vom Lausitzer Heide-Schwein „dry aged“ (ca. 400g), Feldfrüchte, Drillinge, Kräuterbutter g j	35 €
Welsfilet (Wildfang/Fischzucht Ermisch), Zitronen-Risotto, Tomatenschaum, Basilikum, kleiner Blattsalat a d i	29 €
Pasta des Tages a c g	23 €

Dessert

Sanddorn-Mousse, Meringe, Honigwabe, Biskuit, Basilikum-Eis a c g	12 €
🌱 Fruchtsorbet mit (Prosecco)	6 €
🌱 Variation vom feinem Fruchtsorbet a	8 €
Panna Cotta, Vanille, Beeren, Crème-Eis, Minze c g	10 €
Marias „Hofkäse“, hausgemachtes Chutney, Früchtebrot a g h j	15 €



Abendkarte Freitag

Vorspeisen

Hausgemachte Anti Pasti, Serrano, Parmesan, Fenchel a g i	15 €
🌱 Exotische Curry-Schaumsuppe, Champignons, Zitronengras, (Garnele) i k	11 €
Chorizo, Parmesan, Oliven g	9 €
🌱 Hausgemachte Bruschetta, Tomate oder Oliven, Knoblauchöl a	8 €
Caesar Salat, Romanaherz, Landei, Parmesan, Croutons a c g j	13 €
🌱 "Super Food" Salat, Brokkoli, Goji, Chia, Dinkel, Macadamia, Wildkräuter-Salat, (Balsamico-Dressing) a c j h	15 €
🌱 Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce a f k	16 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i n	17 €

Hauptgänge

Lachsforelle (Fischzucht-Ermisch), Perlgraupen, Tomaten-Safran Sud, Fenchel, Karotte, Radieschen a d g i	28 €
🌱 Gefüllte Aubergine, Ofentomaten, gegrillte Paprika, „veganes“ Zaziki, Olivenöl f	23 €
Kotelett vom Lausitzer Heide-Schwein „dry aged“ (ca. 400g), Feldfrüchte, Drillinge, Kräuterbutter g j	35 €
Welsfilet (Wildfang/Fischzucht Ermisch), Zitronen-Risotto, Tomatenschaum, Basilikum, kleiner Blattsalat a d i	29 €
Pasta des Tages a c g	23 €

Dessert

Mille Feuille von Brombeer und weißer Schokolade, Portwein, Basilikum a c g	12 €
🌱 Fruchtsorbet mit (Prosecco)	6 €
🌱 Variation vom feinem Fruchtsorbet a	8 €
Panna Cotta, Vanille, Beeren, Crème-Eis, Minze c g	10 €
Marias „Hofkäse“, hausgemachtes Chutney, Fruchtbrot a g h j	15 €



Abendkarte Samstag

Vorspeisen

☑ Süßkartoffel-Waffel, Avocado, Gurke, Tomate, Kerbel, Olivenöl f	13 €
☑ Fenchel-Consommé, (Fischpraline), Apfel, Safran, Kräuter-Öl a c d i	10 €
Chorizo, Parmesan, Oliven g	9 €
☑ Hausgemachte Bruschetta, Tomate oder Oliven, Knoblauchöl a	8 €
Caesar Salat, Romanaherz, Landei, Parmesan, Croutons a c g j	13 €
☑ "Super Food" Salat, Brokkoli, Goji, Chia, Dinkel, Macadamia, Wildkräuter-Salat, (Balsamico-Dressing) a c j h	15 €
☑ Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce a f k	16 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i n	17 €

Hauptgänge

Geschmorte Hochrippe, Polenta, Zucchini, Karotte, Perlzwiebel, Jus a c g i	27 €
☑ „Insel“ Tortilla, Humus, Mais, Grapefruit, Erbse, Oliven-Schaum a i	23 €
Kotelett vom Lausitzer Heide-Schwein „dry aged“ (ca. 400g), Feldfrüchte, Drillinge, Kräuterbutter g j	35 €
Welsfilet (Wildfang/Fischzucht Ermisch), Zitronen-Risotto, Tomatenschaum, Basilikum, kleiner Blattsalat a d i	29 €
Pasta des Tages a c g	23 €

Dessert

Rhabarber und Süßholz, Meringe, Mousse, Erdbeere, Sorbet c g	12 €
☑ Fruchtsorbet mit (Prosecco)	6 €
☑ Variation vom feinem Fruchtsorbet a	8 €
Panna Cotta, Vanille, Beeren, Crème-Eis, Minze c g	10 €
Marias „Hofkäse“, hausgemachtes Chutney, Früchtebrot a g h j	15 €



Abendkarte Sonntag

Vorspeisen

Kartoffel ³ - gebacken, als Chip und Salat, Trüffel, Sauerrahm, Frühlingslauch a c g	14 €
☑️ Mango-Gazpacho, Grissini, (Serrano), Chili-Öl a i	10 €
Chorizo, Parmesan, Oliven g	9 €
☑️ Hausgemachte Bruschetta, Tomate oder Oliven, Knoblauchöl a	8 €
Caesar Salat, Romanaherz, Landei, Parmesan, Croutons a c g j	13 €
☑️ "Super Food" Salat, Brokkoli, Goji, Chia, Dinkel, Macadamia, Wildkräuter-Salat, (Balsamico-Dressing) a c j h	15 €
☑️ Gefüllte Teigtaschen (gedämpft), Algen, Sojabohnen, hausgemachtes Kimchi, Hoisin-Sauce a f k	16 €
„Insel“ Fischeintopf, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Lauch b d i n	17 €

Hauptgänge

Gegrilltes Lamm, Artischocke, Brotchips, Kapern, Oliven, Macadamia a h i	33 €
☑️ Waldpilz-Wan Tan, Miso, Erbse, Melonen-Salsa, Lauch, Koriander a	24 €
Kotelett vom Lausitzer Heide-Schwein „dry aged“ (ca. 400g), Feldfrüchte, Drillinge, Kräuterbutter g j	35 €
Welsfilet (Wildfang/Fischzucht Ermisch), Zitronen-Risotto, Tomatenschaum, Basilikum, kleiner Blattsalat a d i	29 €
Pasta des Tages a c g	23 €

Dessert

☑️ Pfirsich-Süppchen, (Champagner), Joghurt, Crumble, Waldmeister-Aromen a f h	12 €
☑️ Fruchtsorbet mit (Prosecco)	6 €
☑️ Variation vom feinem Fruchtsorbet a	8 €
Panna Cotta, Vanille, Beeren, Crème-Eis, Minze c g	10 €
Marias „Hofkäse“, hausgemachtes Chutney, Früchtebrot a g h j	15 €

