

NUR FÜR KURZE ZEIT

RICOTTA-SPARGEL-TORTELLI

Rieslingrahm | Frühlingsgemüse | Kräutersalat | gehobelter Parmesan

16.90

ZWEIERLEI HERINGSFILET NACH NORDISCHER ART

Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln | Hausfrauensoße

18.50

PANNFISCH NACH RATSHERRN ART

gebratenes Zanderfilet | Kartoffel-Ragout | Pommery-Senfsauce | Kohlrabi | Spinat

20.50

SPARGELSCHLUCK

cremige Spargelsuppe | Limonenöl | Croûtons | Kresse

8.50

RAUHLACHS & SPARGEL

wachsweiches Bio-Ei | Radieschen | Röstkartoffeln | norddeutsche grüne Soße

18.90

STANGENSPARGEL „KLASSISCH“

deutscher Spargel | zerlassene Butter oder Hollandaise | Petersilienkartoffeln

19.90

ON TOP:

Rinderschinken vom Rügen Rind +6.50

kleines Schnitzel vom Eichenhof-Schwein +7.50

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb +10.50

kross gebratener Zander +7.00



... FÜR DANACH ...

MARINIERTER ERDBEEREN
MIT VANILLE-TOPFENCREME

9.90

FOR A SHORT TIME ONLY

RICOTTA-ASPARAGUS-TORTELLI

Riesling cream sauce | spring vegetables | herb salad |
grated Parmesan

16.90

TWO KINDS OF PICKLED HERRING

fried potatoes | bacon | onions | homemade tartar sauce

18.50

PAN-FISH 'RATSHERRN STYLE'

fried pike fillet | potato-ragout | mustard-sauce | turnip | spinach

20.50

A SIP OF ASPARAGUS

creamy asparagus soup | lemon oil | croûtons | cress

8.50

SMOKED SALMON & ASPARAGUS

soft-boiled organic egg | radish | roasted potatoes |
North German green herb sauce

18.90

ASPARAGUS 'THE CLASSIC WAY'

german asparagus | melted butter or sauce Hollandaise |
potatoes with fresh parsley

19.90

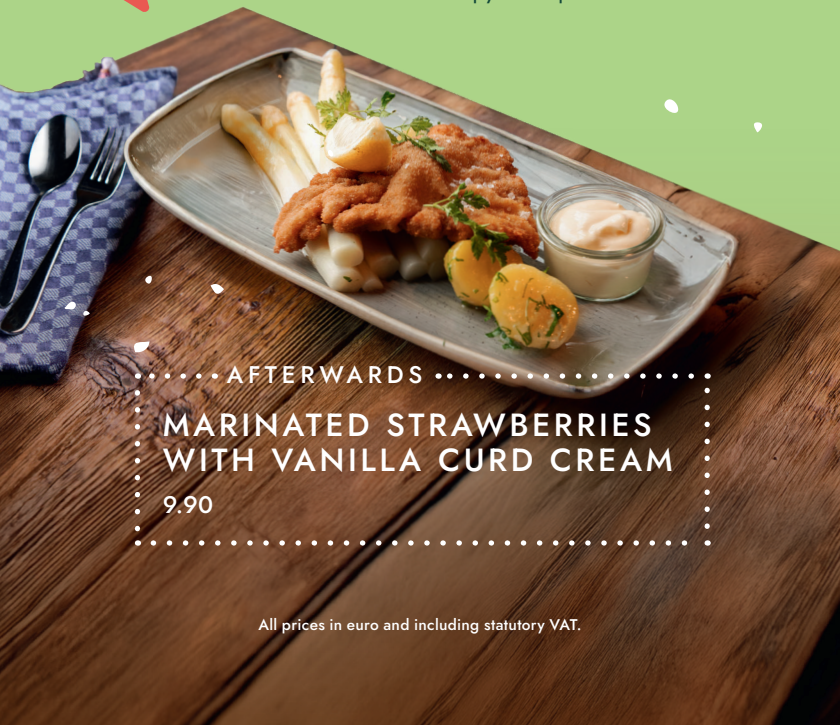
ON TOP:

beef ham from our Rügen cattle +6.50

small Schnitzel from Eichenhof pork +7.50

small Wiener Schnitzel (from veal) +10.50

crispy fried pike fillet +7.00



.....AFTERWARDS.....
MARINATED STRAWBERRIES
WITH VANILLA CURD CREAM

9.90