

## Speisekarte

---

### Vorspeisen

#### **Vitello Tonato „Tafelhuus 1.0“**

Rosa Kalbsrücken, Yellowfin Tuna, Parmesan, Kapern  
- 14,50 Euro -

#### **Hummer-Mousse**

Garnelen-Ceviche, Tomate, Gurke, Avocado  
- 12,50 Euro -

#### **Carpaccio vom Rinderfilet**

Feldsalat, Parmesan, Pinienkerne  
- 13,50 Euro -

### Suppen

#### **Schwarzwurzel-Schaumsuppe**

Gebratene Jakobsmuschel, Pinienkerne, Kerbel  
- 9,50 Euro -

#### **Klare Oxtail**

Gebratene Waldpilze, gebackene Praline  
- 8,50 Euro -

### Vegetarisch

#### **Hausgemachte Gnocchi**

Frühllauch, Rucola, Tomate, Parmesan  
- 16,50 Euro -  
Als Zwischengang 13,50 Euro

#### **Rote-Bete-Ravioli**

Quitte, Roquefort, Baby-Spinat  
- 19,50 Euro -  
Als Zwischengang 14,50 Euro

### Fisch

#### **Winterkabeljau „Skrei“ im Brick-Teig**

Pommery-Senf, Grünkohl, Kartoffel  
- 22,50 Euro -  
Als Zwischengang 16,50 Euro

#### **Filet vom Steinbutt**

Schwarzer Knoblauch, Chicorée, Blumenkohl  
- 26,50 Euro -  
Als Zwischengang 19,50 Euro

**Hauptgänge**

**Supreme vom Freilandhuhn**

Lorbeer-Jus, Rosenkohl, Petersilienwurzel  
- 21,00 Euro -

**Kalbsrücken**

Trüffel-Jus, Wirsing, Sellerie  
- 26,50 Euro -

**Wagyu-Rindersteakhüfte**

Senf, Perlzwiebeln, Champignons, Gnocchi  
- 29,50 Euro -

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

(2 luftig panierte Kalbsschnitzel)  
mit violetter Kartoffel-Gurken-Salat  
- 22,50 Euro -

**Menü**

**Menü in drei Gängen wählbar für**

- 45,00 Euro -

**Menü in vier Gängen wählbar für**

- 52,00 Euro -

**Menü in fünf Gängen wählbar für**

- 59,00 Euro -

**Für unsere „Lütten“**

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

mit Pommes frites  
- 12,50 Euro -

**Gebackenes Fischfilet**

Rahmspinat und Kartoffelpüree  
- 9,50 Euro -

**Rindfleisch-Burger**

mit gebackenen Kartoffelspalten  
- 9,50 Euro -

**Frische Pasta mit Tomatensauce**

- 7,50 Euro -

**Milchreis mit Himbeersauce**

und Zimtucker  
- 6,50 Euro -

**Spezialitäten**

**Black Angus Rinderfilet**

200 g/300 g

- 32,00 Euro -/ - 39,00 Euro -

**Black Angus Rib-Eye-Steak**

250 g/350 g

- 32,00 Euro -/ - 39,00 Euro -

*Serviert werden unsere Steaks mit:*

Kräuterbutter, Pfannengemüse, Süßkartoffel-Frites

**Fines de claire Auster, auf Eis serviert, mit Chesterbrot**

- Pro Stück 3,50 Euro -

**Ganzer Hummer Thermidor ca. 500 – 600 g pro Tier**

mit violetter Kartoffel-Gurken-Salat und Kräuter-Baguette

- 39,00 Euro -

**Halber Hummer Thermidor**

mit violetter Kartoffel-Gurken-Salat und Kräuter-Baguette

- 21,50 Euro -

**Desserts**

**Moelleux au chocolat**

Flugmango, Passionsfrucht

- 9,50 Euro -

**„Piña Colada“**

Ananas, Kokos, Rum

- 8,50 Euro -

**Dulce de leche Crème brûlée**

Gewürz-Orangen und Cassis-Sorbet

- 7,50 Euro -

**Sorbet des Tages, im Glas serviert**

- 2,90 Euro -

**mit „Wismar Edition“ Sekt ausgegossen**

- zusätzlich 4,50 Euro -

*In allen unseren Gerichten können Spuren von allergenen Stoffen enthalten sein.  
Bitte besprechen Sie Ihre Unverträglichkeit mit uns bei der Bestellung.*