

Christian Morgenstern

Der Aromat

Angeregt durch Korfs  
Geruchs-Sonaten,  
gründen Freunde einen „Aromaten“.  
Einen Raum,  
in welchem kurz gesprochen,  
nicht geschluckt wird,  
sondern nur gerochen.

Gegen Einwurf  
kleiner Münzen treten  
aus der Wand balsamische Trompeten,  
die den Gästen  
in geblähte Nasen  
was sie wünschen,  
leicht und luftig blasen.

Und zugleich erscheint auf einem Schild,  
des Gerichtes wohlgetroffenes Bild.  
Viele Hunderte, um nicht zu lügen  
speisen nun erst wirklich mit Vergnügen

ebenso

Mit Vergnügen speisen

bei uns im

Restaurant Hotel OSTENDE

zwar nicht vom Aromaten, aber aus der  
feinen Küche unseres Küchenmeisters  
Andreas Buhl und seines Teams.

Genießen Sie dabei den Duft der Speisen und des Weines  
&  
unseren charmanten Service.

# Vorspeisen

Ragôut fin vom Weidekalb mit frischen Champignons  
und Käse überbacken

€ 7,50

Forellenfilets an eigenem Kaviar geräuchert,  
dazu Sahnemeerrettich und Feldsalat

€ 12,90

Carpaccio vom Angus Rind,  
eingelegten Oliven, Limonenolivenöl, Fleur de Sel, Kapernäpfeln,  
Parmesan und Aceto Balsamico

€ 14,00

# Suppen

Kartoffelsuppe nach Art des Hauses mit Würstchen

€ 5,50

Consommé vom Kalb mit feinen Gemüsestreifen,  
Eierstich und Markklösschen

€ 6,50

Kartoffelsuppe mit Flusskrebsschwänzen

€ 6,90

Tomaten – Basilikumsuppe mit geräucherter Entenbrust

€ 6,90

Rahmsüppchen von heimischen Fischen  
mit Zitronengras und Miesmuscheln

€ 7,00

# Salate

Kleiner gemischter Salat mit Sprossen  
und Kräuter - Joghurtdressing  
€ 4,90

Feldsalat mit Bärlauchdressing  
€ 5,50

Großer gemischter Salat mit Beerenfruchtdressing  
€ 9,50

Zu den Salaten empfiehlt der Küchenchef wahlweise

Gebratene Hähnchenbruststreifen in Marinade	€ 5,50
Marinierte Eismeergarnelen	€ 6,00
Gebratenen Garnelenspieß	€ 6,50
Tatar von geräucherten Matjes	€ 6,50
Gebratenes Lachsfilet	€ 7,00
Gebratene Schweinemedallions	€ 7,00

## *...ETWAS KLEINES ZWISCHENDURCH...*

Ofenkartoffel mit Sourcreme und kleinem Salat  
€4,90

Strammer Max  
mit Katen- oder Kochschinken  
€ 6,00

Büsumer Krabbenbrot an Salat  
€ 6,90

*Beide Schlemmerschnitten werden auf Schwarzbrot  
mit Spiegelei angerichtet.*

Usedomer Brotzeiteller

(gemischte Aufschnittplatte mit Brot,  
Käse, Butter und Schmalz)  
€ 12,00

# Pasta

Spagettini oder Bandnudeln mit

Flusskrebsschwänzen in hausgemachtem Basilikumpesto

€ 13,50

Schweinefiletstreifen in Waldpilzsauce

€ 13,90

Pochierte Lachs- und Gemüsestreifen in Kräutersauce

€ 14,00

# Vegetarisches

Herzhafte Pfannkuchen mit verschiedenen  
Waldpilzen gefüllt und gebackenem Ziegenkäse

€ 12,90

Knusprig gebackene Reibekuchen  
mit mediterranem Gemüse  
und Käse überbacken

€ 10,00

Getrüffeltes Rührei mit Gemüse der Saison  
und Kartoffelpüree

€ 12,90

# Fisch

Forelle pochiert im Wurzelsud mit Kräutersauce  
und Butterkartoffeln

€ 14,50

Dorschfilet gebraten  
mit Blattspinat in Kräuterfrischkäserahm  
und Kartoffelpüree

€ 16,00

Ostseeschollenfilet gebraten an warmen,  
buntem Kartoffelsalat

€ 16,00

Lachsfilet gebraten mit Broccolirösschen an  
Limettensauce und Bandnudeln

€ 16,50

Zander gebraten mit Bratkartoffeln und kleinem gemischten Salat

€ 16,90

# Fleisch

Rindergulasch in Waldpilzrahmsauce mit  
Feldsalat und Spätzle

€ 15,90

Lammhaxe zart geschmort mit Rosmarinsauce,  
geschmolzenen Tomaten und Kartoffelgratin

€ 16,00

Wiener Schnitzel mit warmen, buntem Kartoffelsalat

€ 16,00

Tafelspitz geschmort mit Meerrettichsauce,  
eingelegter roter Bete und Kartoffelpüree  
€ 16,00

Entrecote vom pommerschen Rind mit Bärlauchbutter, Backkartoffeln  
mit Sourcreme und gemischtem Salat  
€ 18,90

## Kindergerichte

Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup  
€ 3,50

Nudeln mit Tomatensauce  
€ 4,90

Fischstäbchen vom Dorsch mit Erbsen und Kartoffelpüree  
€ 6,50

Hähnchenbrust mit Pommes Frites und Mischgemüse  
€ 7,90

# Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce und Rahmeis  
€ 5,00

Warmer Germknödel mit Pflaumenfüllung  
an Vanillesauce  
€ 5,50

Crêpe gefüllt mit Pflaumenmuss und Walnusseis  
€ 6,50

Gebrannte Creme von Valrhona Zartbitterschokolade  
und Kumquat – Chili Confit  
€ 7,50

Französische Käseplatte

**Petit Reblochen de Savoie AOC**  
*Feiner, fruchtiger Haselnussgeschmack*

Petit Camembert Calvados  
*Fruchtiger, charaktervoller Geschmack*

Petit Munster Géromé AOC Fromi  
*Kräftig und leicht süsslich*

Pico affiné  
*Würziger Ziegengeschmack*

Petit Pont L'Évêque AOC  
*Herzhafter, leichter Räuchergeschmack*

Groß € 13,00  
Klein € 7,00