

## Vorspeisen

*Würzfleisch mit Käse überbacken 4,50 € an Toast (A,G)*

*Gravedlachs auf Kartoffelpuffer an einem Honig-Senf-Dip und  
Feldsalat garniert, groß 8,50 € (A,C)*

*Runzelkartoffeln mit einem pikanten Dip 6,50 €*

## Suppen

*Süppchen des Tages 4,50 €*

*Soljanka 5,50 € verfeinert mit Sauerrahm u. Zitrone(G)*

*Hausgemachte Strauchtomatensuppe 4,50 € verfeinert mit  
Sauerrahm(G)*

## Salate

*Kleiner gemischter Salat 6,50 € an Joghurtdressing(G)*

*„ Salat Hähnchenbrust“ 12,50 € an Blattsalat, Gurke u Tomate  
dekoriert mit Orangenscheiben, gegrillten Tranchen von der  
Hähnchenbrust  
und Speckstreifen(G)*

*dazu empfehlen wir - Knoblauchbaguette 2,50 €(A,G)*

## **Fleischgerichte**

*Usedomer Wildbraten 16,50 € in einer Calvadosjus mit Rotkohl und Semmelknödeln (C,G)*

*Medaillons von der Schweinelende 17,50 € an Gorgonzolasauce dazu reichen wir Pommes frites u. Salat (G,J)*

*Schweinesteak au four 16,50 € mit Markerbsen und Pommes frites(G,A)*

*Rumpsteak vom Pommerschen Weiderind 19,50 € mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat(J,G)*

### *Asgard`s Grillpfanne\*\**

*Ausgesuchte Medaillons 24,50 € von Rind, Schwein und Geflügel an einer Grilltomate, Speckbohnen, Champignons, Kräuterbutter und erlesenem Gemüse und Bratkartoffeln(G)*

## *Rund um den Fluss und Meeresfisch*

*Matjesfilet 10,50 € mit Salzkartoffeln und Soße nach Hausfrauen  
Art(A,I)*

*Gebratenes Zanderfilet 17,50 € mit Bratkartoffeln und Salat (A)*

*Gebratenes Lachsfilet 16,50 € auf Kartoffel-Kräuter-Püree,  
Garnitur(A)*

*Rotbarsch im ganzen gebraten 17,50 € auf Mediterranem Gemüse  
dazu Rosmarinkartoffeln (A)*

*Asgard s Fischplatte  
Variation von gebratenen Fischen 21,50 € Shrimps und  
Marktgemüse,  
dazu Kräuterbutter und Kartoffeln(A,B,G,I)*

*Eine zusätzliche Portion „Pommersche Sauce“ 2,00 € (G,I)*

*Eine zusätzliche Portion Dill-Senf-Sauce 2,00 € (G)*

## **Für unsere Vegetarischen & Wellness Gäste**

*Gebackener Fetakäse 12,50 € an einem Fruchtchutney  
dazu Curcumareis (A,G,C)*

*Ofenkartoffel 8,50€ gefüllt mit Kräutercreme in einem Nest  
von Blattsalat mit gebratenen Champignons (G,J)*

*In Olivenöl geschwenkte Spaghetti 10,50 € angereichert mit frischem  
Knoblauch, Tomaten und Basilikum (A)*

*Waldpilze in einer leichten Rahmsauce 9,50 € in einem Nest  
von gekräuterten Bandnudeln (A,G)*

## **Für unsere kleinen Gäste**

*Milchreis 3,50 € mit Früchten oder Zimt & Zucker (G)*

*Fischstäbchen 5,50 € an Pommes frites und Ketchup dazu Karotten  
(A,C,J)*

*Penne mit Tomatensoße 4,50 € (G)*

*Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3,50 € (A,C)*

## **Dessert**

*Dessert des Tages 3,50 €*

*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße 5,50 € oder Vanilleeis 6,50 €  
(G,2)*

*Pommersche Beerengrütze 5,50 € mit Vanilleeis (G,2)*

*Buttermilch Dessert mit Früchten 3,50 €*

**Unsere Hausspezialitäten für 2 Personen**  
**auf Vorbestellung**

*Chateaubriand (ein doppeltes Filetsteak) zart rosa gebraten,  
an einer Rotweinjus, Sauce Bernaise, glasierten Schalotten,  
gebratenen Champignons, frischem Gartengemüse, dazu reichen wir  
Rosmarinkartoffeln und ein Kartoffelgratin  
pro Person 32,50 € (A,G,2)*

*Im ganzen gebackener Zander (ca 1,5 kg) auf einem Nest von  
Blattspinat an einem Dialog von Buttersaucen, erlesenem Gemüse und  
Butterkartoffeln  
pro Person 24,90 € (G,J)*