

Loev

★★★★
Hotel & SPA

Eine Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen unserer Speisen erhalten Sie bei Ihrem(r) Servicemitarbeiter(in)!

Vorspeisen

CARPACCIO VOM KALBSFILET marinierte Pilze, Pinienkerne, Grana Padano	13,50 €
GEBACKENER ZIEGENKÄSE Quitten-Confit, Feldsalat, Sanddornvinaigrette	12,60 €
HERINGSSALAT NACH ART DER KÜSTENFISCHER Heringsfilet nach Matjes Art, Kalbstafelspitz, Himbeervinaigrette, Blattsalat	9,80 €

Suppen

UNSER KLASSIKER: TOMATEN-BASILIKUM-SUPPE	5,50 €
SUPPE VON OSTSEEFISCHEN auf mediterrane Art, Knoblauchcroûton	9,00 €
KAROTTEN-SANDDORNSUPPE Schmand, karamellisierter Ingwer	6,00 €

Salate

GEMISCHTE BLATTSALATE DER SAISON	9,50 €
klein	4,70 €
GROSSER BUNTER SALATTeller mit Fischfilets vom Tagesmarkt (200g), in Knoblauch-Pernod-Butter gebraten	18,50 €
CAESAR-SALAD Frenchdressing und Knoblauchcroûtons mit gebratenen Riesengarnelen	17,50 €
mit gebratener Hähnchenbrust	15,50 €
UNSERE DRESSINGS FÜR SIE NACH WAHL: Sylter, Balsamico, French, Sanddornvinaigrette, Himbeervinaigrette	
ITALIENISCHES OLIVENÖL und ALTER BALSAMICO (8 Jahre)	1,50 €

Pasta / Vegetarisch

FETTUCCINE MIT PESTO mit Kirschtomaten, Grana Padano und Pinienkernen	16,95 €
GEMÜSECURRY vegetarisch (Gemüse der Saison in Currysauce), Pesto - Risotto	12,85 €
KÜRBIS-RICOTTA-GNOCCHI Kürbis - Kokossauce, Kernöl aus der Steiermark, geröstete Kerne	15,00 €
RISOTTO Pilze, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Grana Padano	12,50 €

Fisch

KABELJAUFILET, mit Kräutern gebraten Rote-Bete-Kartoffelpüree, Flower Sprout	17,00 €
ZANDERFILET, mit Haut gebraten glasierte Steckrübe, gebratene Kräuterkartoffeln	20,50 €
FILET VOM HEILBUTT, aus dem Rohr Artischocken-Fenchel-Gemüse, Petersilienkartoffeln	21,30 €
5 RIESENGARNELEN, mit Knoblauch und Chili gebraten Gemüsecurry, Pesto - Risotto	20,30 €
FEINES AUS DEM MEER vier verschiedene Fischfilets nach Tagesangebot Flower Sprout, Grilltomate, Pesto-Risotto	24,00 €

Fleisch

BURGER BRASSERIE gegrilltes Rinderhacksteak (200g), Tomate, Bacon ³ , Pommes Frites	16,40 €
GESCHMORTE IBERICO-SCHWEINEBÄCKCHEN Kichererbse, Keniabohne, Papaya	19,65 €
WIENER SCHNITZEL	23,80 €
KLEINES WIENER SCHNITZEL Petersil-Erdäpfel, Gurkensalat	16,00 €
BRISKET vom australischen Rind glasierte Steckrübe, Kartoffelpüree	19,95 €
UNSER TIPP CHÂTEAUBRIAND, (Zubereitungszeit 45 min) Für 2 Personen am Tisch tranchiert. gebratene Pilze, glasierte Steckrübe, mediterranes Gemüse getrüffeltes Kartoffelpüree, Madeira-Jus	95,00 €

Steaks

AUS DEM SOUTHBEND 800°C INFRAROT-GRILL

Das Geheimnis ist die Hitze, durch die sich sofort eine feine Kruste bildet und der Saft im Fleisch verbleibt. Damit kann sich das Aroma perfekt entfalten und es entsteht eine dunkle karamellisierte Fleischkruste.

RUMPSTEAK vom US-Beef kleiner Römersalat	(mind. 300 gr.)	je 100 gr.	9,80 €
RIBEYE-STEAK vom australischen Rind kleiner Römersalat	(mind. 400 gr.), Perfect Cut	je 100 gr.	11,25 €
RINDERFILETSTEAK vom australischen Rind	(mind. 200 gr.)	je 100 gr.	16,00 €

ZU UNSEREN STEAKS WÄHLEN SIE BITTE IHREN GARPUNKT UND IHRE BEILAGEN:

Pommes Frites	3,00 €	Artischocken-Fenchel	3,50 €
Ofenkartoffel	3,00 €	Glasierte Steckrübe	3,00 €
Gebratene Kräuterkartoffeln	3,00 €	Grilltomate	1,50 €
Bratkartoffeln	3,00 €	Mediterranes Gemüse	3,50 €
Gebratene Pilze	3,50 €	Beef-Chili-Dip²	2,00 €
Rote Bete - Kartoffelpüree	3,50 €	Pfefferkornsauce	2,50 €

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die Roheinwaage.

Saisonales

MECKLENBURGER RIPPENBRATEN Preiselbeer-Rotkraut, Petersilien-Kartoffel	16,50 €
RAGOÛT VOM ROTWILD gebratene Pilze, Petersilienkartoffeln	18,50 €
MEDAILLON VOM HIRSCHRÜCKEN Flower Sprout, Herzoginkartoffeln Preiselbeer-Pfeffer-Sauce	25,70 €

Dessert

CRÈME BRÛLÉE mit Schokoladeneis von 80%iger Schokolade	7,00 €
NOUGATPARFAIT Zwetschgenröster, Baumkuchen	7,00 €
GEEISTES SANDDORNSÜPPCHEN Sanddornsorbet, Brownie	7,00 €
FEINER KÄSE Trüffelhonig, Walnüsse und Trauben	10,00 €

² mit Konservierungsstoff

³ mit Nitritpökelsalz