

MOBYDICK



Vorspeisen

Daskower Kuhmilchfrischkäse „von Jan Brauer“ in Kräutermarinade mit Rucola auf Strauchtomaten mit einer Balsamico Honig Glace	14.5
Caprese von Büffelmozzarella und Strauchtomaten, frisches Basilikum & kalt gepresstes Olivenöl	13.5
Vorspeisevariation Moby Dick gebr. Riesengarnele, gebeizter Lachs, Matjestatar, Aioli, Honig-Senf-Dillsauce, Schwarzbrot	14
Hausgemachtes Matjestatar mit Mecklenburger Landbrot	10.5
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und bestem Olivenöl	15

Salate

Frischer Salat klein / groß Blattsalate, Cherry-Tomaten, Croutons, geröstete Kürbiskerne, hausgemachtes Dressing	7,5 / 10.5
- mit gebratenen Riesengarnelen	18.5
- mit gebratenen Putenbruststreifen (Mecklenburger Landpute)	15
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen	16.5

Suppen

Tomatensuppe frisches Basilikum, Knoblauchcroutons	6.5
Darßer Fischeintopf	13.5
Karotten-Ingwer-Suppe Sauerrahm, Schnittlauch	14

MOBYDICK



Risotto

Risotto vom Carnaroli-Reis	
Riesengarnelen, frische Kräuter, Parmesan	16
Hier ein weiteres	16
Und hier noch eins	16

Pasta

De Cecco Spaghetti	
al Pesto mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Parmesan	13.5
Frische Fettuccine	
- an Champignons in Rahmsauce, Parmesan	14.5
- mit Lachsstreifen in Dill-Kräutersauce, Parmesan	15.5
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen an pikanter Tomatensauce Parmesan	15
Pasta als kleine Portion	10

Backkartoffeln

Backkartoffel	
- Sour Creme und hausgebeiztem Lachs	14.5
- Sour Creme und Putenbruststreifen	13.5

MOBYDICK



Fisch

Gebratenes Rotbarschfilet Röstkartoffeln, Remoulade, Salat	16.5
Gebratenes Dorschfilet Röstkartoffeln, Remoulade, Salat	17.5
Scholle im Ganzen gebraten mit Speck-Zwiebeln-Stippe, Röstkartoffeln, Salat	19.5
Lachsfilet vom frischen Lachs, gebraten, junger Blattspinat, Safransauce, frische Bandnudeln	22.5
Dorschfilet gebraten an einer körnigen Senfsauce, Pfannengemüse, Petersilienkartoffeln	20
Doraden-Filets gebraten auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln	19.5
Zanderfilet gebraten auf gebuttertem Spitzkohl mit Weißweinsauce, Salzkartoffeln	22
Elijahs Edelfisch-Variation auf Blattspinat, Dill-Sauce, Butterkartoffeln	26
Ahabs Fischplatte für 2 Personen verschiedene, gebratene Fischfilets, Riesengarnelen, Gemüse, Dillsauce, Basmatireis, Petersilienkartoffeln	56

Fleisch

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel, Champignons in Rahm, Kartoffelrösti, dazu gemischter Salat	19.5
Gebratene Kalbsleber mit sautierten Zwiebeln und Apfelspalten, Kartoffelpüree	18.5

MOBYDICK



Landhähnchenbrust Supreme von der Mecklenburger Landpute, Thymian-Jus, Pfannengemüse, Kartoffelgratin	19
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, warmer Kartoffel-Gurkensalat und Wild-Preiselbeeren	22.5
Schnitzel „Wiener Art“ - mit Setzei, Bratkartoffeln, gemischter Salat	16.5
- mit Champignonrahmsauce, Bauernrösti, gemischter Salat	17

Steaks

Rumpsteak von der Färse 200g / 300g mit Salat, Backkartoffel mit Sourcreme & Knoblauchbaguette	21.5 / 28
Filetsteak aus Argentinischen Rinderfilet 250g mit Salat, Backkartoffel mit Sourcreme & Knoblauchbaguette	33
Putensteak 200g von der Mecklenburger Landpute mit gemischten Salat, Backkartoffel mit Sourcreme und Knoblauchbaguette	18.5

Steaks - Dry Aged

Über Wochen bei einer Temperatur von 2 °C bis 4 °C und 85% Luftfeuchtigkeit im speziellen Reifschrank, für den begehrten nussigen Geschmack, optimal gereift.

Dry Aged Rumpsteak 200g inklusive Beilagen nach Wahl	42.5
---	------

Duroc Schweine aus Amerika

Mit feinen Fettadern durchzogenes Fleisch „im eigenen Saft“ gebraten.

Kotelett vom Duroc-Schwein 300g inklusive Beilagen nach Wahl	23.5
---	------

MOBYDICK



Neuseeland Lamm

Neuseeland Lamm ist geschmackvoll und ein wahres Feuerwerk an gesunden Inhaltsstoffen, fett- und kalorienarm.

Lammcarree 300g

Beilagen nach Wahl

29.5

Saucen und Beilagen zur Auswahl

- Thymian-Jus oder hausgemachte Kräuterbutter
- Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln oder Backkartoffel mit Sour Creme
- Pfannengemüse oder Salat

Dessert

Panna Cotta

auf einem Fruchtspiegel

7

Sanddornparfait

auf Fruchtspiegel und frischen Früchten

8

Crème Brûlée

7.5

Warme Zwetschgen-Ingwer-Röster

mit Haselnusseis, Sahne

7.5

Dessert-Variation Moby Dick

für zwei Personen

16

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeiscreme, Sahne

6.5

Mousse au Schokolade

mit frischem Obst

8



Vegetarische & laktosefreie Gerichte

Vegetarische Gemüsepfanne mit Sojacreme, dazu Salzkartoffeln oder Reis	16.5
Frische Fettuccine mit mediterranem Gemüse	14.5
Gemüsestrudel mit Tomatenpestosauce, Reis	10.5
Zucchini-Hackfleischröllchen mit Soja-Kräutersauce, Pfannengemüse, Jaipur-Curry, Reis	14