



F R Ü H L I N G 2 0 2 4

**Herzlich willkommen  
in unserem Restaurant!**

*Teilen Sie uns gern vorab  
Ihre Unverträglichkeiten  
sowie Allergien mit.  
Gern gehen wir individuell  
auf Ihre Wünsche ein.*

Wir wünschen Ihnen eine  
schöne Auszeit bei uns im Meergut!

**„Genieße den Augenblick,  
denn der Augenblick  
ist dein Leben.“**

**meergut**

RESTAURANT



F R Ü H L I N G 2 0 2 4

*Vorspeisen*

## **Fischeintopf „meergut“**

Zander | Kabeljau | Gambas | Miesmuschel  
Wurzelgemüse | Safran  
b,d,i

**18 €**

## **Curry-Kokos-Linsen**

Popcorn | Hirschschinken | Sesam  
f,h,k

**13 €**

## **Kaffee gebeizter Kalbsrücken**

Pochiertes Ei | Beete | Senfkaviar | Vinaigrette  
c,j

**19 €**

## **Gegrillter Oktopus**

Hummus | Grüner Spargel | Granatapfel | Knoblauch  
k,n

**20 €**

## **Flambierter Ziegenkäse**

Bacon | Feige | Walnuss | Rucola | Honig  
g,h,14

**18 €**

**meergut**

RESTAURANT



F R Ü H L I N G 2 0 2 4

*Vegetarisch & Vegan*

## Trüffel Ravioli

Ricotta | Bimi | Tomate | Espuma  
a, c, g

**26 €**

## Pasta a la Carbonara

Champignons | Grüner Spargel | Parmesan | Ei  
a, c, g

**24 €**

## Teriyaki Bowl

Jasminreis | Wakame | Ingwer | Edamame | Avocado  
Kürbis | Sesam  
f, k

**24 €**

### Extra dazu:

Gebrautes Lachsfilet <sup>d</sup> **9 €**

Gebraute Riesengarnelen 3 St <sup>b</sup> **11 €**

Gebraute Rinderfiletstreifen **13 €**

**mccrgut**

RESTAURANT



F R Ü H L I N G 2 0 2 4

*Fisch*

## Gebratener Seesaibling

Fregola Sarda | Chicorée | Winzerschaum  
Pistazienbrösel

a, d, g, h

**35 €**

## Gebratenes Zanderfilet

Steinpilzrisotto | Chorizocrumble | Wilder Brokkoli  
a, d, g

**34 €**

## Gebratenes Skreifilet

Kartoffelstampf | Porree in Facetten | Senfsauce  
d, g, i, j

**34 €**

*Fleisch*

## Hirschrücken unter der Haselnusskruste

Kartoffelgratin | Birne | Rotkohl | Wacholderjus  
a, c, g, h, i

**40 €**

## Duett vom Rind

Rinderfilet | Ochsenbacke | Portwein  
Süßkartoffel | Gemüse  
g, i

**40 €**

**mccrgut**

RESTAURANT



F R Ü H L I N G 2 0 2 4

## Barbarie Entenbrust

Gnocchi | Kräuterseitling | Schalotte | Balsamico  
a,g,i

**39€**

*Süßer Abschluss*

## Schoko Hoch<sup>3</sup>

Eis | Mousse | Brownie | Himbeere  
a,c,g

**16 €**

## Creme Brulee von der Tahiti Vanille

Ananas | Heidelbeersorbet | Crumble  
a,c,g

**17 €**

## Cheesecake

Matchaeis | Mango Curd | Amaretti  
a,c,g

**16 €**

## Arrangement vom norddeutschen Käse

Feigensenf | Trauben | Grissini  
a,g,j

**18 €**

**„Genieße den Augenblick, denn der Augenblick  
ist dein Leben.“**

**mccrgut**

RESTAURANT