

## Unsere Abendkarte

VON 17 UHR BIS 21 UHR (DIENSTAG RUHETAG)

Am Abend verwöhnen wir sie mit regionalen und innovativen Gerichten unserer „Rügener Heimatküche“. Im EARL wird mecklenburgische Traditionsküche auf raffinierte Art und Weise und mit viel Liebe zum Handwerk in Szene gesetzt. So wird jedes Gericht zu einem Genussmoment. Entdecken Sie unsere saisonal wechselnde Abendkarte mit unserem tagesaktuellen Menü.

### Unsere Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| Gelbe Paprikasuppe   Geflügelklößchen                            | 7,50 €  |
| Waldpilzessenz   Kräuterflädle                                   | 7,00 €  |
| Vitello Tonato   Kapernäpfel   marinierter Salat                 | 12,00 € |
| Terrine von heimischen Fischen   Mango-Avocado-Salsa   Brotchips | 11,00 € |

### Unsere vegetarischen Empfehlungen

|   |         |
|---|---------|
| Ranzower Kartoffel-Gemüse-Pfanne                  | 12,00 € |
| Pasta   Tomatenpesto   frischer Rucola   Parmesan | 13,50 € |

### Fisch von heimischen Fischen

|   |         |
|---|---------|
| Ostseedorschfilet   Limetten-Senf-Pasta   geschmolzene Tomaten  | 20,00 € |
| Scholle gebraten   Speck-Zwiebeln   getrüffeltes Kartoffelsalat | 22,00 € |

### Unsere Hauptgänge mit Fleisch

|   |         |
|---|---------|
| Kalbsleber   Kartoffel-Apfelpürree   Zwiebelmarmelade   | 19,50 € |
| Carrè vom Ibericoschwein   Kräuterseitlinge   Drillinge | 24,00 € |

### Das Leckere für hinterher

|   |        |
|---|--------|
| Ranzower Apfelcrumble   hausgemachtes Eis | 7,50 € |
| Zweierlei Parfait im Keksmantel   Nüsse   | 8,00 € |