

*Restaurant*  *Roter Butt*

# PommernKarte

*Die Pommersche Küche ist als Geschmackskosmos nahezu vergessen, da Pommern als Kulturraum nicht mehr existiert. Das Land an der Küste lieferte mit der Ostsee und den Seen im Hinterland stets einen großen Fischreichtum, besonders an Flundern, Heringen, Makrelen, Aalen, Hechten und Karpfen. Darüber hinaus bestimmten Felder, Wiesen und Wälder den Speisezettel im Wechsel der Jahreszeiten.*

*Zu Unrecht werden die landestypischen Spezialitäten auf die deftige, bodenständige Bauernküche reduziert, in der tatsächlich Kartoffeln, Kohl und Dörrobst dominierten. In der Küche des städtischen Bürgertums und der einstigen pommerschen Herrenhäuser finden wir die ländlich geprägte Esskultur mit Raffinesse weiterentwickelt und mit europäischen Einflüssen verbunden. Die osteuropäische und skandinavische Küche hat dabei ebenso ihre Spuren hinterlassen wie die französische. Der süßsaure, fruchtige und sahnige Charakter vieler historisch inspirierter Gerichte bietet nun ein ganz eigenes Geschmackserlebnis. Authentisch und gleichermaßen überraschend modern.*

*Wir laden Sie mit unserer neuen PommernKarte dazu ein, den Facettenreichtum der hiesigen Küstenlandschaft auch kulinarisch neu zu entdecken.*



Martin Wünscher  
Küchenchef

## Vorspeisen

### STETTINER SPICKBRUST

*dünne Scheiben von der gepökelten und geräucherten  
pommerschen Gänsebrust auf grünem Salat süßsauer  
mit gebratenem Räucherspeck*

7.90€

### POMMERSCHE FISCHSUPPE

*Kabeljau mit Gemüse und Kartoffeln  
im Meerrettich-Sahnefond*

4.90€

### POMMERSCHER HERINGSALAT

*eine unerwartet raffinierte Gaumenfreude:  
Salzhering, Rinderbraten und Rote Bete gewürfelt  
in einer fruchtigen Marinade mit Johannisbeernote*

7.90€

### STEINLACHS IN RIESLING-GELEE

*mit einer sommerlich-leichten Kressesauce*

8.50€

### HERING IN SAHNESTIPP

*mit frischem Schwarzbrot*

7.50€

## Hauptgerichte

### SCHWEINEBRATEN IN BURGUNDER

*mit Backpflaumen und Buchweizenklößen*

*Das Fleisch für den Braten beziehen wir in bester Bio-Qualität von der Gourmetmanufaktur Klepelshagen. Angerichtet in Backobst und Wein harmoniert es vorzüglich mit der Macisblütennote der Buchweizenklöße.*

14.50 €

### GEBRATENER HAFFZANDER

*mit Schmorgurke und Kartoffelsalat*

*Zander kaufen wir stets frisch von den Haff-Fischern. Der Salat aus festen Kartoffelscheiben mit gebratenem Räucherspeck, Zwiebeln und Kräutern ist die ideale Beilage zum Fisch und dem pikanten Schmorgurkengemüse.*

15.50 €

### KLOPPSCHINKEN

*mit Kopfsalat „pommerscher Art“*

*Der Klassiker der Pommernküche wartet als feine Schnitzelvariante von geräuchertem Landschinken mit leichtem Muskataroma auf. Auch den Schinken beziehen wir von der Gourmetmanufaktur Klepelshagen.*

12.90 €

### KALBSBRATEN

*auf Stachelbeersauce mit Schnittlauch-Stampfkartoffeln*

*Stachelbeeren am Braten sind ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Die fruchtige Sauce wird geerdet von Pommerschen „Tüften“ verfeinert mit Sauerrahm und frischem Schnittlauch.*

14.50 €

### WEISSE FISCHE

*mit Krebsen und Kräutern*

*Verschiedene Edelfische und Flusskrebse in weißer Kräutersauce waren einst köstlicher Festtagsklassiker der Stettiner Küche.*

15.50 €

## *Nachspeisen*

### DREE IN DE PAN UN BICKBEERN

#### *Pfannenkuchen mit Heidelbeeren*

*„Dree in de Pan“ bezeichnet im Plattdeutschen die drei Grundbestandteile des Pfannenkuchens: Mehl, Eier und Milch. Sprach man in Pommern von Bickbeeren dann meinte man die Heidelbeeren.*

5.50€

### GÖTTERTRAUM

#### *nach Pommernart*

*Fein geriebene Pumpernickel bilden das gewisse Etwas dieser köstlichen Schichtung aus Sauerkirschen, Sahne und Schokolade.*

6.90€