

Aperitif-Empfehlung

Saffron Gimlet

Franz. Safran Gin, Rose's Limejuice, Limette

7,50 €uro

Balis Basil Spritz

Basilikum-Ingwer-Limo, Prosecco

7,20 €uro

Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio & CarLo's Ziegenkäsecreme

Salatchiffonade, karamellierte Blumenkerne,
Grüntee Reduktion (e,h)

9,50 €uro

hausgemachte Garnelen-Fischbulette

-Dorschfilet, Garnelen, Paprika, Bleichsellerie-
Linsencreme, Sesam-Chinakohl

11,50 €uro

Vorspeisenteller a la CarLo

Nach Lust und Laune des Koches
(gerne auch vegetarisch)

8.90 €uro

Für zwei Personen

mit CarLo's Petersilien-Sonnenblumen-Pesto

15.50 €uro

CarLo's Petersilien-Sonnenblumen-Pesto

Ciabatta und Walnussbrot (e,h,i)

5,50 €uro

100g mariniertes Tatar vom Rind

-frisch zubereitet & gewürzt-
Knoblauchbaguette, Kapern
Gewürzgurke, Wachtel Ei

(1,2,8) (a,c,i)

14,00 €uro

Eintopf....

Pastinaken Samtsuppe
Hausgemachte Wildrauchwurst

6,90 €uro

Probierportion 4,90 €uro

(gerne auch vegetarisch)

Anregende Kokos-Hühner-Suppe

mit Kokos aromatisiert

pikant abgeschmeckt (1,2,5) (i,f,j)

6,50 €uro

Probierportion 4,50 €uro

Tomaten Kalamansi Suppe

mit Milchschaum (8,f)

6,50 €uro

Probierportion 4,50 €uro

(gerne auch vegan)

Rostocker Fischeintopf «A la CarLo615 »

Verschiedene Fischfilets, Muschel, Garnele
gegart im Kräuter Wurzelsud

Anis & Zitrone,

Parmesan und Knoblauchbaguette (3) (a,b,d,k)

Hauptgericht 24,50 €uro

Vorsuppe 8,90 €uro

der Chef empfiehlt:

10 oz. Rib Eye Steak, Pistol Prime BBQ

300g zur Perfektion gebraten

Gerösteter Blumenkohl, Steinpilzsugo

braisierte Karotten, hausgemachte Kraftsauc

Kartoffel Sellerie Stock (2,3,7,8) (a,f)

35,00 €uro

Ein Steak-Klassiker mit einem saftigen, geschmackvollen und kernigen Biss.

Unser Rib Eye kommt von der Rinderrasse Herford mit Angusanteil.

Welches unser Lieblingsfleischermeister Stefan Pistol vom Biopark Malchin bezieht.

Zwischengerichte & Vegetarisch

Geröstetes Brot & Tomate

geröstetes Ciabatta und Nussbrot, Tomatensugo
Kirschtomaten, geschmortes Gemüse
Zitrone, Chiliöl

16,00 €uro (vegan)

mit 5 Seawater Garnelen **29,00 €uro**

mit Hähnchenbrust, Hof Severin **23,00 €uro**

Kartoffelpuffer & Bete

Gebratene Kartoffelrösti, sautierte Bete & Blumenkohl
Olivenöl, Büffel Mozzarella, Gemüsesorbet

16,00 €uro

Pasta Triangoli

Pasta gefüllt mit Frischkäse & Oliven
Chicoree, Zitrone, Parmesan

(1,2,3,8) (a,c,f,i)

16,50 €uro

CarLo's Chef Salat

Saisonale Blattsalate, Pestobaguette
Geschmortes Gemüse, Kirschtomaten
Mango Olivenöl Emulsion oder Sylter Dressing

9,50 €uro

Wählen Sie zu Ihrem Salatteller:

Chef Steak 300g	22,00 €uro
Hähnchenbrust, Hof Severin 180g	8,50 €uro
frisches Lachsfilet oder Zanderfilet 220g	12,50 €uro
5 Seawater Garnelen, Kimchi	17,50€uro

*...Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen eine Kunst...*

(François de La Rochefoucauld)

CarLo ... der Fischer

Kutterscholle „Steuermann Art“, ca. 450g

Geschmorte Gurken, Kapern, Dill
Butterkartoffeln, Krustentiertunke

(4,6) (a,b,k,d,f,i)

19,00 €uro

Dorschfilet vom Rostocker Fischmarkt

Petersilien-Sonnenblumen Pesto

Erbisen Risotto, Urkarotte aus dem Ofen

Rote Bete Meerrettichsauce

(1,2,3,8) (a,b,d,f,i,k)

22,90 €uro

Filet vom Lachs, Norwegen

gewürzt mit Dill, Wacholder, Meersalz & Krähenbeeren

Grüne Bohnen & Birne

Senfsauce, Süßkartoffel Soufflé

(1,4,7) (a,f,k)

26,00 €uro

Rostocker Fischteller, gebraten

3 Sorten Fischfilet, Garnele

Muschelfleisch, Zitronen Velouté

Blattspinat, Kartoffel Stampf

(1,5,7) (f,i,k,b,a)

25,50 €uro

Labskaus “altdeutsche Art”

Rindfleisch, Stampfkartoffeln, mariniertes Hering, Spiegelei

Rote Bete, Gewürzgurke (1,2,3,4,8,9) (c,d,f,i)

16,20 €uro

Störtebeker Arktik Ale

Ein Eisbock, wie er im Buche steht. Bei dem Verfahren wird das Bier im zweistelligen Minusbereich eingefroren, um das Wasser zu entziehen, damit die enthaltenden Aromen konzentriert werden. Es zeichnet sich durch seinen erhöhten Alkoholgehalt(8,5%) und die extreme Dichte an Geschmack aus. Die zusätzliche Kalthopfung ist verantwortlich für die umfassenden Fruchtnoten, wie Ananas, Zitrus und dunkle Beere.

0,33L

6,50€uro

CarLo ... der Fleischer

CarLo's Boden & Welle

Rosa Kalbsfleisch, Filet vom Zander , 5 Garnelen
Vanillespinat, grober Pfeffer
Süßkartoffel Soufflé, Zwiebeljus (3,4) (f,i)

30,50 €uro

Supremé vom Mecklenburger Gockl, Hof Severin

Rotes Gemüse, gelbe Sauce
Grünes Baguette (2,3,4,9) (a,c,f,h,i)

18,90 €uro

Schmorgericht:

Langsam gegarte Nackenkronen vom Lamm, Irland

Reduzierte Lamm-Fecheljus

Selleriecreme, Bohnengemüse,
glasierte Zwiebeln, Kartoffelrösti
(6,2,9) (a,c,f,i)

27,50 €uro

Kotelette vom Duroc-Schwein, 250g

*mind. 10 Monate alt, nachhaltig gezüchtet
leicht marmoriert, nussig im Geschmack*

Radieschen, getrüffeltes Spitzkraut
Selleriecreme, geräucherte Kartoffeln
(3,6)(f,j)

25,90 €uro

Schnitzel „Wiener Art“

*frisch geklopft bei jeder Bestellung!
Paniert in hausgemachten Brösel*

Salatbukett und French Fries (5.a.d.e.f,j)

normal 18,90 €uro

für Männer 23,90 €uro

(mit Spiegelei) (c)

Störtebeker Nordik-Porter

Das Nordik-Porter basiert auf dem Stark-Bier und ist geprägt durch einen wuchtigen Körper und ein intensives Aromenspektrum. Stark geröstete Malze sorgen für Kaffee- und Bitterschokoladennoten. Aromen von Backpflaume und Rumtopf runden den komplexen Geschmack des tiefschwarzen Bieres ab. 9,1 % vol. Alkohol.

0,33L 6,50€uro

CarLo´s Digestif-Empfehlung (2cl):

Lehment Doppelkümmel	2,50 Euro
Lehment Aquavit	2,50 Euro
Lehment Küstenbrise	2,50 Euro

Destille Rittmeister Rostock / Biestow:

Schwarze Johannisbeere	5,00 Euro
Tüfftenbrand	3,00 Euro
William Christ Birne	4,00 Euro
Rostocker Köm	3,50 Euro
Roggenbrand	3,50 Euro
Kräuterlikör No.5	3,50 Euro
Gravensteiner Apfel Brand	5,00 Euro
Himbeere Likör	4,00 Euro
Schwarze Johannisbeerlikör	4,00 Euro

*„Nicht alles, was Genuss bereitet, ist auch wohltuend,
aber alles, was wohltuend ist, bereitet auch Genuss.“*

Pythagoras von Samos