



Lebenslust, **Genuss** und Experimentierfreude sind ebenso unsere DEFINITION wie die Verwendung frischer und **regionaler Produkte** aus Usedom und Umgebung.

Die **frische** und **handwerkliche** Art unserer **Küche** erlaubt es uns, Ihnen alle Gerichte auch in einer **VEGETARISCHEN VARIANTE** anzubieten und flexibel auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.



Sie möchten einen **besonders exklusiven Abend** genießen? Auf Wunsch stellt Ihnen unser **Küchenchef Arjan Mensies** ein außergewöhnliches **ÜBERRASCHUNGSMENÜ** zusammen.

3-Gang 79.00 €

4-Gang 89.00 €

5-Gang 99.00 €

**GLÜCKSTROPFEN** – Krönen Sie Ihr Menü mit begleitenden Weinen, passend abgestimmt auf jedes Gericht.

3-Gang 32.00 €

4-Gang 42.00 €

5-Gang 49.00 €

**ALKOHOLFREI MIT PRISECCO** – der vielfach ausgezeichneten **MANUFAKTUR GEIGER**

3-Gang 21.00 €

4-Gang 31.00 €

5-Gang 41.00 €

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen.



## ROBIN FOOD Menü

Gegrillter Schweinebauch  
Weizengras / Kartoffel / geräucherte Orange

Gebeizter Kabeljau  
Rote Bete / Soja / Edamame / Stockfisch

Zander  
Karotte / Kartoffel / Zwiebel / Kaviar

Rinderbäckchen  
Trüffelgnocchi / Erbse / Rübchen

Honey  
Basilikum / Himbeer / Macaron / Fourme d'Ambert

99.00 € pro Person  
137.00 € pro Person inklusive Weinbegleitung

Wir freuen uns sehr mit unserem **ROBIN FOOD Menü** Kindern in der dritten Welt eine Ausbildung zu ermöglichen und ihnen damit den Weg in eine bessere Zukunft zu ebnen. Unsere Patenkinder heißen Leandro, Krushbani, Magali und Vamshi und werden in den Tagesstätten der Kindernothilfe ausgebildet.

Wenn Sie einen Abend bei uns genießen, zusammen mit köstlichen Speisen, exzellenten Weinen und in guter Gesellschaft, zeigt das, wie reich an Freude Ihr Leben ist. Entscheiden Sie sich für unser ROBIN FOOD Menü und tun Sie Gutes dabei.

Bitte beachten Sie, dass Menübestellungen mit mehr als 3 Gängen nur bis 21 Uhr möglich sind.



## VORSPEISEN

Gebeizter Kabeljau  
Rote Bete / Soja / Edamame / Stockfisch / Alge 25.00 €

Jacobsmuschel  
Bärlauch / grüne Sauce / Boudin Noir / Apfel / Cashew 25.00 €

Gegrillter Schweinebauch  
Weizengras / Kartoffel / geräucherte Orange 25.00 €

## SUPPEN

Hummer  
Rotgarnele / Tomate / Basilikum 16.00 €

Frühlingslauch  
Kaninchen / Vadouvan / Birne 16.00 €



## FISCH

Skrei

Miesmuschel / Buttermilch / Bimi / Apfel

35.00 €

Steinbutt

Spaghettini / Taggiasca Olive / Tomate / Zucchini

39.00 €

Zander

Karotte / Kartoffel / Zwiebel / Salty Fingers / Kaviar

37.00 €

## FLEISCH

Entenbrust

Bitterbal / Rhabarber / Lakritz / Chicorée

36.00 €

Rinderbäckchen

Trüffelgnocchi / Erbse / Rübchen

35.00 €

Kaninchen



Perl-Couscous / Pinienkerne / Dattel / Roscoff Zwiebel

33.00 €





## DESSERTS



Honey Rhabarber / Honig / Erdbeer / Schokolade / Minze	16.00 €
Basilikum Crème Brûlée Fourme d'Ambert / Himbeer / Macaron / Amalfi Zitrone	16.00 €
Granny Smith Gurke / Sellerie / Ingwer / Sanddorn	16.00 €
Käsevariation Käse vom Affineur Herve Mons aus Frankreich	18.00 €

