



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 69.00 €

4-Gang 79.00 €

5-Gang 89.00 €

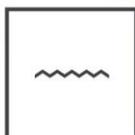
GLÜCKSTROPFEN – Krönen Sie Ihr Menü mit begleitenden Weinen, passend abgestimmt auf jedes Gericht.

3-Gang 26.00 €

4-Gang 32.00 €

5-Gang 38.00 €

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



ROBIN FOOD Menü

Entenleber

Mandarine / Estragon / Quitte / Lakritz

Anklamer Garnele

Mango / Koriander / Tom Yum / Algen

Skrei

Vacherin Mont-d'Or / Rote Bete / Sanddorn / Passe Pierre

Perlhuhn

Kartoffelgratin / Schwarzwurzel / Birne

Pastinake

Orange / Kaffee / Karamell / Dörrpflaume

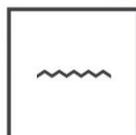
99.00 € pro Person

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 ebnet. Unsere Patenkinder heißen Leandro, Krushbani, Magali und Vamshi und werden in den Tagesstätten der Kindernotheilfe 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.

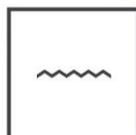


VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Entenleber Mandarine / Estragon / Quitte / Lakritzschokolade | 25.00 € |
| Anklamer Garnele Mango / Koriander / Tom Yum / Algen | 25.00 € |
| Duroc Schweinebäckchen Zwiebel / Miso / Petersilie / Piemonteser Haselnuss | 25.00 € |

SUPPEN

| | |
|---|---------|
| Hummerschaum Nordseekrabben / Curry / Apfel | 20.00 € |
| Pastinakencrema Trüffel / Boudin Noir / Marone | 18.00 € |





FISCH

Skrei

Vacherin Mont-d'Or / Rote Bete / Sanddorn / Passe Pierre

35.00€

Steinbutt

Knollensellerie / Pilze / Balsamico

39.00 €

Wolfsbarsch

Dashi No Moto / Rettich / Amalfi / Miesmuscheln

38.00 €

FLEISCH

Perlhuhn

Schwarzwurzel / Birne / Kartoffelgratin

35.00 €

Kaninchen

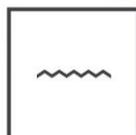
Epoisse / Flower Sprouts / Cranberry / Cous Cous

35.00 €

Rinderfilet

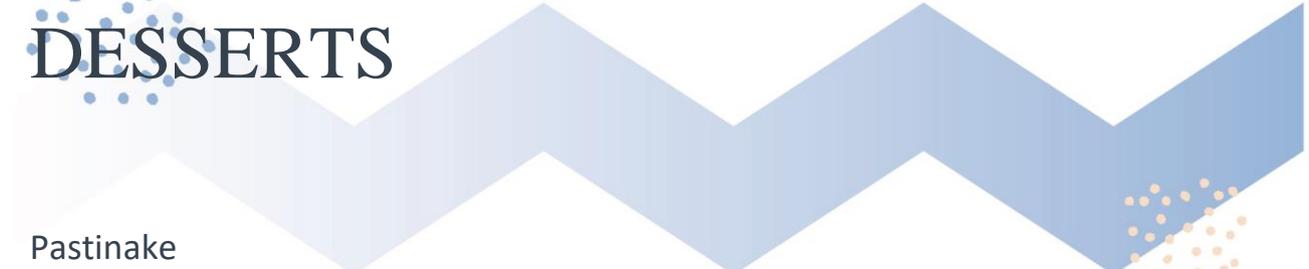
Chicoree / Kartoffel / Steinpilz / Schalotte

40.00 €





DESSERTS



Pastinake
Mandarine / Kaffee / Karamell / Dörrpflaume 16.00 €

Nougat
Quitte / Balsamico / Dulce de Leche 16.00 €

Kimchi
Matcha Reis / Ananas / Lychee / Passionsfrucht 16.00 €

Käsevariation
Käse vom Affineur Herve Mons aus Frankreich 18.00 €

