

Unser Abendmenü

Gänsestopfleberterrine
- Birnenkompott / Brioche -

Kross gebratener Müritz-Zander
- Shiitake / Süßkartoffel / Teriyaki -

Sorbet von Herbstfrüchten
- Cidré de Poiré, Granité -

Feines vom Milchlamm - Schulter & Rücken -
- Barigoulegemüse / Fregola-Risotto -

Auswahl von Rohmilchkäse
(3 Stk. pro Person)
wahlweise
Haselnuss-Karamelltorte
- Whisky / Nashi-Birne / Moccaeis -

€ 95,00

Unser Herbstmenü

Gegrillter Thunfisch
- Kimchi-Mayonnaise / Ponzu-Bulgur -

Schaumsüppchen von Waldpilzen
- Breznknödel / Wildkräuter -

Nüßchen vom Deister Rehbock
- Pfifferlinge / Sellerie -

Zwetschkuchen „Die Insel“
- Florentiner / Mandel / Zwetschge -

€ 69,00