

Vorspeisen

Bio-dynamische Herbstsalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Geräucherte Entenbrust mit Himbeervinaigrette, grünen Bohnen und Wiesenchampignons

Bresaola-Sandwich mit Radicchio, Pflaumenmus und Ingwer

Gebackener Ziegenkäse mit Portweifeige und Endiviensalat

Feldsalat mit Büsumer Krabben, krossem Speck und Kartoffeldressing

Sashimi vom Big-Eye Thunfisch mit Wasabi, Ingwer und Sprossensalat

Suppen und Zwischengänge

Pikante Crème vom Muskatkürbis mit Kokossahne und Zimtcroustons

Ravioli vom Wildhasen mit Petersilienwurzel und Trüffelschaum

Hauptgänge

Zweierlei von der Barbarie Ente mit Beifußjus, Rotkohl und Kartoffelklöße

Koteletts vom Iberico-Schwein mit Champagner-Senfsoße und glaciertem Chicorée

J.P.'s Fischteller mit provencalischer Ratatouille und Zitronengras-Curry-Soße

Kross gebratener Müritz-Zander auf cremigem Spinat und Beurre Blanc

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Holunderbeere, Clementine, Zwetschge -

Mini-Zwetschgen-Topfen-Magnum mit Krokant und Herbstfruchtsorbet

Crème brûlée mit Apfelkompott und Apfelsorbet

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

1 Gang 17 € - 2 Gänge 28 € - 3 Gänge 36 € - 4 Gänge 48 €