

Vorspeisen

Bio-dynamische Wintersalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Pastete vom Wildhasen mit geschmortem Muskatkürbis und Orangensabayone

Gebackener Ziegenkäse mit Portweifeige und Endiviensalat

Feldsalat mit Entenleber, krossem Speck und Kartoffeldressing

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

Cocktail von rosa Crevetten mit Flugmango und Champignonköpfen

Suppen und Zwischengänge

Pikante Crème vom Muskatkürbis mit Kokossahne und Zimtcroustons

Ravioli vom Wildhasen mit Petersilienwurzel und Trüffelschaum

Hauptgänge

Rosa gebratenes Nüßchen vom Salzwiesen-Lamm mit gebratenen Bohnen und Kürbis-Stampf

Geschmorte Schulter vom Deister Rehbock mit glacierten Rübchen und Schupfnudeln

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

Rücken vom Müritz-Zander mit dicken Bohnen und nordischer Bouillabaisse

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Holunderbeere, Clementine, Pflaume -

Nougat-Topfenknödel mit Birnenkompott und Bourbon-Vanillerahmeis

Crème brûlée mit Apfelkompott und Apfelsorbet

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

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