

Vorspeisen

Bio-dynamische Wintersalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Gebackener Ziegenkäse mit Portweifeige und Endiviensalat

Roastbeef vom Weideochsen mit Sauce Gribiche und Bratkartoffelsalat

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

Cocktail von rosa Crevetten mit Flugmango und Champignonköpfen

Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Kartoffel-Speck-Dressing

Suppen und Zwischengänge

Pikante Crème vom Muskatkürbis mit Kokossahne und Zimtcroustons

Ravioli vom Wildhasen mit Petersilienwurzel und Trüffelschaum

Feine Spaghettini mit Milchkalbsbolognese und Wintertrüffel

Hauptgänge

Confinierte Entenkeule mit Orangensoße, glasierter Chicorée und Stampfkartoffeln

Milchkalbsleber "Berliner Art" mit geschmortem Apfel, Blattspinat und Stampfkartoffeln

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

Rücken vom Müritz-Zander mit Pancettajus und Rahmsauerkraut

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 €