

Unser Abendmenü

Terrine von der Gänsestopfleber
- Rhabarber / Brioche –

Kross gebratener Müritz-Zander
- weißes Zwiebelgemüse / pochierter Polentastrudel –

Sorbet vom Hokkaido-Kürbis
- geeister Limoncello -

Medaillon vom Milchkalb
- Morcheln à la crème / Spargelgemüse / Kartoffelpüree -

Auswahl von Rohmilchkäse
(3 Stk. pro Person)

wahlweise

Geräucherte Schokoladen-Panna cotta
- Babybanane / Kaffee-Eis -

€ 98

Unser Frühlingsmenü

Getauchte Jakobsmuschel
- rote Zwiebeltarte / Senfcrème -

Weißer Cocobohnensuppe
- Pancetta / Tintenfisch -

Zweierlei vom Weideochsen „Bug & Medaillon“
- Trüffeljus / Bohnencassoulet / Stampfkartoffeln -

Brownie
- Maracuja-Eis / Schokolade / Nougat -

€ 69