

Unser Abendmenü

Terrine von der Gänsestopfleber
- gerösteter Rhabarber / Brioche -

Kross gebratener Rücken vom Müritz-Zander
- Pariser Erbsen / Hummerschaum / feines Kartoffelpüree –

Gurkensorbet
- kandierte Senfsaat / Essigschaum –

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

Gegrillter Thunfisch
- Tomaten-Cous-Cous / schwarze Aioli –

Weißer Cocobohnensuppe
- Pancetta / Tintenfisch –

Suprême vom Schwarzfederhuhn
- Thymianjus / Bohnencassoulet / Kartoffelstampf -

Rüblükuchen
- Mispeln / Buttermilch-Zitronensorbet -

€ 69