

## Unser Abendmenü

Getauchte Jakobsmuschel  
- Furikake / Seidentofu / süß-saure Consommé -  
\*\*\*

Kross gebratener Müritz-Zander  
- Gartengemüse / Pancettajus -  
\*\*\*

Hugo  
- Minz-Granité / Holunderblüte / Champagner -  
\*\*\*

Medaillon vom Milchkalb  
- süße Erbsen / feines Kartoffelpüree -  
\*\*\*

Auswahl von Rohmilchkäse  
(3 Stk. pro Person)  
*wahlweise*  
Dulce-Crème  
- Himbeere / Popcorn -

€ 98

## Unser Sommermenü

Milder Livarschinken  
- pochiertes Landhuhn / Crème von jungen Calamaretti / wilder grüner Spargel -  
\*\*\*

Geeiste Vichyssoise  
- Krabben / Sauerrahm -  
\*\*\*

Nüsschen vom Deister Rehbock  
- Amarone-Jus / Selleriepüree / Rote Bete -  
\*\*\*

Maibowle  
- Waldmeister / Erdbeere / Zitroneneis -

€ 69