

Vorspeisen

Bio-dynamische Sommersalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Geeiste Cavaillon-Melone mit Calamar und Chilicrème

Wilder grüner Spargel mit pochierem Ei, Crème von Baby-Calamar und Livarschinken

Primtje Matjes mit Röstzwiebelcrème und grünen Bohnen

Vitello tonnato - Weißer Thunfisch mit geschmortem Milchkalb und Thunfischcrème -

Gegrillte Wachtel mit Caesar Salad und Codesa Sardellen

Suppen und Zwischengänge

Wassermelonen-Erdbeergazpacho mit Basilikumeis und Riesengarnele

Steinpilzschaumsuppe mit Breznknödel und Wildkräutersalat

Linguine von Setaro mit weisser Kalbsbolognese und Sommertrüffel

Hauptgänge

Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Apfelkren, Blattspinat und Bratkartoffeln

Entenleber-Bratwurst mit Spargelgemüse und Stampfkartoffeln

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

Kross gebratener Müritz-Zander mit bunten Tomaten und süß-saurer Vinaigrette

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Himbeere, Erdbeere, Rhabarber -

Crème brulée mit Erdbeersalat und Erdbeersorbet

Magnum - weiße Schokolade, Rhabarber-Kompott, Pistazien-Grisini -

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

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