

Unser Abendmenü

Terrine von der Gänsestopfleber
- Kirsche / Brioche -

Kross gebratener Müritz-Zander
- bunte Tomate / Wassermelone -

Hugo

- Minz-Granité / Holunderblüte / Champagner -

Medaillon und geschmorte Rippe vom Milchkalb
- süße Erbsen / feines Kartoffelpüree -

Auswahl von Rohmilchkäse
(3 Stk. pro Person)

wahlweise

Dulce-Crème

- Himbeere / Popcorn -

€ 98

Unser Sommermenü

Getrüffelter Anconaschinken

- pochiertes Landhuhn / Crème von jungen Calamaretti / wilder grüner Spargel -

Geeiste Erdbeer-Melonen-Suppe

- Basilikumeis / gegrillter Tintenfisch -

Nüsschen vom Deister Rehbock

- Amarone-Jus / Selleriepüree / Rote Bete -

Aprikosen- Yogurette

- gegrillter Pfirsich / Hafercrumble / Lemon Curd -

€ 69