

Vorspeisen

Bio-dynamische Herbstsalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

"Strammer Max" milder Norderneyer Schinken, pochiertes Landhuhn-Ei und grüne Soße

Sautierte Riesengarnele mit Orangensabayon und geschmortem Muskatkürbis

Carpaccio vom Weideochsen mit Trüffelcrème und Selleriesalat

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust und Kartoffel-Speckdressing

Sashimi vom weißen und Big-Eye-Thunfisch mit Wasabi, Ingwer und Palmenherzsalat

Suppen und Zwischengänge

Steinpilzcrème mit Breznknödel und Kräutersalat

Spaghettini mit weißer Kalbsbolognese und Herbsttrüffel

Hauptgänge

Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffel-Kopfsalat

Geschmorte Rinderbacke in Barolo "Großmutter Art" mit Wurzelgemüse und Stampfkartoffel

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

Rücken vom Müritz-Zander, Pancettajus, Rahmsauerkraut und Kartoffelschaum

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Apfel, Pflaume, Birne -

Crème brûlée mit Beerenkompott und Zwetschgensorbet

Pflaumenkuchen mit Amarettoschaum und Bourbon-Vanillerahmeis

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

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