
Aktuelle Speisekarte

à la carte Preise

Vorspeisen

Blattsalat mit Portweindressing, marinierten Kürbis, Gruyère und karamellisierten Kernen	€ 12,50
<small>oder</small> Bisonrücken - sous vide gegart - mit herbstlichem Gemüse, Pastinaken-Selleriecrème und gebackenem Maniok	€ 17,50
<small>oder</small> Tartar vom Angus Rind „Farm Style“ mit Brioche, Eigelbcrème, Blumenkohl und Tomate	€ 17,50
<small>oder</small> Gebeizter Müritz-Wels mit Venere-Reissalat, Basilikum-Crème fraîche und Spirulina-Gel	€ 17,50

Zwischengerichte

Kurz gebratener Tuna mit Nashi-Birnenkompott, Rotkohl-Kimchi-Reis und Wasabischaum	€ 18,50
<small>oder</small> Sautierte Jakobsmuscheln mit buntem Cous-Cous, lila Möhren und Met-Schaum	€ 18,50
<small>oder</small> Gezupftes von der Spanferkelhaxe mit geschmortem Apfel-Weißkohl, gelaugtem Blätterteig und Senfschaum	€ 18,50
<small>oder</small> Gelbes Erbsen-Daal – pikant – mit geschmorter Lammhüfte und Ofengemüse	€ 14,50

Hauptgänge

Gebratenes Lofoten-Lachsfilet mit Rauch-Makrelen Velouté, Gurke und Dill-Serviettenknödel	€ 31,50
<small>oder</small> Wolfsbarschfilet mit Kartoffel-Feta-Tortilla, Paprika-Selleriepürée und Garnelen-Erbsen Topping	€ 33,50
<small>oder</small> Geräucherter Tofu „sweet & spice“ mit Nashi-Birnenkompott, Kohl und Kimchi-Reis	€ 24,50
<small>oder</small> Confierte ¼ Ente mit Rosmarin-Wacholderjus, Rotkohl und Maronen-Kartoffelklößchen	€ 34,50
<small>oder</small> Filet vom Angus-Rind mit Kräuterbutter-Crumble, gebackenem Kürbis, Minimais, Ofenkartoffelstampf und Whiskeyjus	€ 34,50

Dessert

Spekulatius-Backpflaumen-Ganache mit Pumpernickelmousse und Mandarinsorbet	€ 11,50
<small>oder</small> Rotweineis mit Schokoladen-Mandelkuchen, Marzipanmousse und Cranberries	€ 11,50
<small>oder</small> Karamellisierte Ananas mit Safraneis, Kokosmousse und Granatapfel-Chiligel	€ 11,50

Drei Gänge € 59,50 / Vier Gänge € 73,50

Bei Wahl folgender Speisen im Menü verändert sich der Menüpreis wie folgt:

Minderung des Menüpreises: Salat 3 €, Suppe 2 €

Zuschlag zum Menüpreis: Rinderfilet 3 €, Hirsch 3 €, Barsch 2 € kein Dessert im Menü 4 €

Vegi Menü 3 Gänge € 46,50/ 4 Gänge 56,50