



Unsere Menüempfehlung:

Taubenbrust

Bulgur - Aprikose - Dattel - Karotte Passionsfrucht Creme

Kürbisrahmsüppchen

Kokos - Ingwer - Wildfang Garnele

Gebratenes Kalbsfilet

frische Pfifferlinge - Gemüse - Kartoffel - Sellerie

Unsere Dessertüberraschung

Menüpreis:

4 Gänge: 56,50 €

3 Gänge mit Suppe, Hauptgang und Dessert: 43,50 €

3 Gänge mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert: 46,50 €

Vorspeise und Suppe:

Bunte Salatschüssel

Himbeeren - Orange - Karamellnüsse

8,50 €

Taubenbrust

Bulgur - Aprikose - Dattel - Karotte Passionsfrucht Creme

16,50 €

Gebeiztes Roastbeef

marinierte Pilze - Laugenserviettenknödel - Kräuter Creme Fraiche - Wachtelei

14,50 €

Kürbisrahmsüppchen

Kokos - Ingwer - Wildfang Garnele

9,50 €

Alle Preise inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer



Unsere Hauptgerichte:

Gebratenes Wildfang Heilbuttfilet

Senfspinat - Ofentomate - Safran Risotto

26,50 €

Gebratene Entenbrust

Brokkoli - Petersilienwurzel - Rote Bete - Kartoffelküchlein

23,50 €

Rosa gebratene Nüsschen vom Hirschkalb

geschmorte Kerbelwurzel - Gemüse - Rotwein Birne - Knöpfe

24,50 €

Rumpsteak vom Angus Rind

Portweinschalotten - marktfrisches Gemüse - Bratkartoffeln

24,50 €

Über Nacht geschmortes Bürgermeisterstück vom Pommern Rind - Dry aged

schwarzer Trüffel - marktfrisches Gemüse - Pfifferlinge - Kartoffel - Sellerie

21,00 €

FrISChe Pasta

Limette - Garnele - Kürbis - Blutampfer

18,50 €

Allergenhinweis:

*Sämtliche genannten Allergene können in sämtlichen unserer Speisen / Getränke enthalten sein.
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!*

*1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse),
9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere*

Alle Preise inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer