

## VORSPEISE

Zitronengrasschaumsuppe  
mit Garnele 9

Marinierte Fjordforelle 16  
Honig Senf : Meerrettich : Dill

Vitello Tonnato „VIDA!“ 17

Krabbencocktail 18  
Daikon : Sojabohnen : Kopfsalatsud

## FISCH

Seehecht aus dem Norden 27  
Kürbis : Birne : Thaispargel

Schellfisch 29  
Knochenschinken : Steckrübe : Grünkohl

Rote Garnele 37  
Rote Garnele „ceviche“ mit Tomate, Büffelmozzarella & Petersilie  
Geröstete rote Garnele, Safran-Artischockenrisotto & geräucherter Paprikaschaum

Herkunft  
Fjordforelle : Norwegen / Seehecht : Frankreich  
rote Garnele : Mittelmeer / Schellfisch : Nordsee  
Kalb, Wildschwein : D / Rind : Australien / Lamm : Neuseeland

Preise in € inkl. MwSt.

## FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ 19  
Filetspitzen : Sugo : Pecorino

Wildschwein „Müritz Nationalpark“ 27  
Cranberry : Spitzkohl : Kartoffeltarte

Salzwiesenlamm „Kräuterkruste“ 28  
Curry Karotte : Aubergine : israelischer Couscous

Rinderfilet 35  
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge

oder als 84  
Chateaubriand für 2 Personen (450g)

## DESSERT

Gewürzapfel 12  
Mandel : Honig : Kumquats

Walnussdessert 12  
Salzkaramell : Zimt : Petersilie

Rohmilchkäse der Saison 16  
mit Feigensenf

...*unser Tipp*

Hausgemachte Petits Fours 8