

VORSPEISE

Schaumsuppe von Winterspargel 9
mit Birne und Walnuss

Herbstlicher Salat „Wildschinken“ 16
Waldpilze : Kürbis : Haselnusscreme

Kulinarische Exotik: Hawaiianische Poké-Bowl 17
Thunfisch : Avocado : Macadamia

Black Angus Beef Tatar 18
Rote Bete : Wachtelei „90 Sek“ : würzige Mayo

FISCH

Gebratener Steinköhler 27
Weißer Tomatenschaum : Fregola sarda : junger Spinat

Weißer Heilbutt „Geschenk der Nordischen Götter“ 29
Salbei Beurre blanc : Staudensellerie & Granny Smith : Gnocchi

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

Herkunft
Steinköhler, Heilbutt : Norwegen
rote Garnele : Mittelmeer
Kalb, Hirschkalb : D / Rind : Australien

Preise in € inkl. MwSt.

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ 19
Filetspitzen : Sugo : Pecorino

Kalbsrücken „Strindberg“ 27
geschmorter Sellerie: Egerlinge : Frühlingslauch

Hirschkalb aus dem Müritz Nationalpark 28
Süßkartoffel : Rotkohl „Vida“ : Patisson

Rinderfilet 35
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge

oder als 84
Chateaubriand für 2 Personen (450g)

DESSERT

Lemon Curd 12
Zitronenmelisse : Ingwer : Cashew

Waldbeeren 12
Joghurt : Estragon : Drachenfrucht

Rohmilchkäse der Saison 16
mit Feigensenf

...unser Tipp

Hausgemachte Petits Fours 8