

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive  
Ananas, Gin-Tonic & Pistazie

Sepia, Chicorée, Grapefruit & Macadamia  
Saibling, Kohlrabi & Sesam

Niedersächsische Garnele, Bisque & Krustentiergelee

Menü

Regionale Forelle „mariniert & gebläht“  
Wacholdermayonnaise, Meerrettich, Gurke & Schüttelbrot

Flusskrebs & Müritzer Lammzunge  
Mixed Pickles-Vinaigrette, Bratkartoffelschaum & schwarzer Senf  
und / oder

Zander & Schweinekinn  
Feldsalat, Speck & Perigord Trüffel

Mieral Taube „Oregano Würze“  
Lauch, Feige, & Molke

Rohmilchkäse vom Wagen  
und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Muskatellertraube & Joghurt  
Kerbel, Quinoa & Tapioka

Süßes Finale

Quitte mit Topfen, Rooibos & Knäckebrot  
Miso & Karotte

Pralinen

Gerne empfiehlt Ihnen unser Chefsommelier Marcel Runge glasweise je 0,1 l zu den einzelnen Gerichten eine korrespondierende Premium Weinreise.

4 Gänge 160 € - ohne Flusskrebs, Sorbet & Käse	Weinreise 80 €
6 Gänge 195 € - mit Sorbet oder Käse	Weinreise 115 €

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren bitten wir Sie um Ihr Verständnis, dass wir alle Menüs möglichst nur tischweise servieren können.

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser Restaurantteam für weitere Hilfestellungen / Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive  
Ananas, Gin-Tonic & Pistazie

Sepia, Chicorée, Grapefruit & Macadamia  
Saibling, Kohlrabi & Sesam

Niedersächsische Garnele, Bisque & Krustentiergelee

Menü

Gänseleber & gelierte Essenz  
Birnen-Karamell, Malz & Erdnuss

und / oder

Regionale Forelle „mariniert & geflämmt“  
Wacholdermayonnaise, Meerrettich, Gurke & Schüttelbrot

Knollensellerie & Eigelb  
Weißer Trüffel aus Alba, geräucherte Mandeln & knusprige Milchkraut

Flusskrebs & Müritzer Lammzunge  
Mixed Pickles-Vinaigrette, Bratkartoffelschaum & schwarzer Senf

Zander & Schweinekinn  
Feldsalat, Speck & Perigord Trüffel

Glasiertes Kalbsbries  
Kapern, Rettich & Schnittlauch-Velouté

Rehrücken aus heimischen Wäldern  
Pumpnickel-Soja-Creme, Kohlblätter & fermentierte Schwarzwurzel

Rohmilchkäse vom Wagen  
und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Preiselbeerholz & Rote Bete  
Blätterkrokant, Stangenpfeffer & Choba Choba Schokolade

Süßes Finale

Quitte mit Topfen, Rooibos & Knäckebrot  
Miso & Karotte

Pralinen

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 7 Gänge 215 € - ohne Gänseleber, Knollensellerie & Käse | Weinreise 135 € |
| 8 Gänge 230 € - ohne Knollensellerie, Sorbet oder Käse  | Weinreise 155 € |
| 10 Gänge 250 € - bestellbar bis 20 Uhr                  | Weinreise 175 € |