

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive  
Ananas, Gin-Tonic & Pistazie

Litschi, Sardelle & Speck  
Saibling, Kohlrabi & Sesam

Niedersächsische Garnele, Bisque & Krustentiergelee

Menü

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

Erbsen-Allerlei  
Pochiertes Eigelb, Senf & Mimolette  
und / oder

Seezunge & braune Butter  
Rauchmandel, Blattspinat, knusprige Milchwurst & Hagebutte

Rücken & Zunge vom Müritzer Lamm „Curry“  
Aubergine, Gewürzreis, Zitrone, Minze & Joghurt

Rohmilchkäse vom Wagen  
und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Rhabarber & Milcheis  
Kerbel, Quinoa & Pastinake

Süßes Finale

Erdbeere, Basilikum & Burrata  
Sizilianisches Mandel-Granita & Brioche

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 Seezunge, 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

Litschi, Sardelle & Speck  
Saibling, Kohlrabi & Sesam

Niedersächsische Garnele, Bisque & Krustentiergelee

Menü

Gänseleber & Honigmet-Cremeeis  
Honigbier-Vinaigrette, Butterwaffel & Raps  
und / oder

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

Erbsen-Allerlei  
Pochiertes Eigelb, Senf & Mimolette

Seezunge & braune Butter  
Rauchmandel, Blattspinat, knusprige Milchkraut & Hagebutte

Glasiertes Kalbsbries  
Marinierter & gepickelter Rettich, Kapern & Schnittlauch-Velouté

Odenwälder Schnecken  
Walnuss-Kräutergrauen & Schneckenkaviar

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

Rohmilchkäse vom Wagen  
und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Choba Choba Schokolade & Kokos  
Tomate, Limette & Senfkörner

Süßes Finale

Erdbeere, Basilikum & Burrata  
Sizilianisches Mandel-Granita & Brioche

Pralinen

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