



Vorspeisen starter

Gebeiztes Lachsforellenfilet | Gurken-Carpaccio | Basilikumsorbet | Wildkräuter
Pickled fillet of salmon trout / cucumber carpaccio / basil sorbet / wild herbs

€ 12,30

Carpaccio vom Rind | gelierte Kalbsconsommé | Parmesan Croûtons |
Wildkräutersalat
Beef carpaccio / jellied veal consommé / Parmesan croûtons / wild herbs salad

€ 13,10

Terrine vom geräucherten Tofu | Frischkäse | Kartoffelpergament
Smoked tofu terrine / cream cheese / potato parchment

€ 11,60

Suppen soup

Schaumsüppchen von Frühlingszwiebeln | Krebse | Knusperblatt
Creamy soup of spring onions with crayfish in a crispy leaf

€ 8,80

Kraftbrühe vom Perlhuhn | Sherry | pochiertes Wachtelei | Blätterteighaube
Galeeny broth / sherry / poached quail egg / puff pastry hood

€ 8,80

Bärlauchsüppchen | Pilzbrot
Wild garlic soup / mushroom bread

€ 8,80



Fisch fish

Ostsee Kabeljaufilet mit Pfefferschinken | Blattspinat | Fenchel | Tomaten |
Zitronenpolenta
Cod fillet from the baltic sea with peppered ham / spinach / fennel / tomatoes / lemon polenta

€ 23,10

Müritz Zanderfilet | karamellierte Birne | Schokoladensalz | Risotto
Pikeperch fillet from the region of Müritz / caramelized pear / chocolate salt / risotto

€ 23,80

Bachsaibling in Wermut-Grapefruchtmilch | Garnelen-Nudelblatt
Brook trout in vermouth-grapefruit- milk / shrimp pasta leaf

€ 22,60

Fleisch meat

Linumer Lammkarree und Lammrücken mit Ziegenkäse gratiniert |
Spargelpüree | gefüllter Champignon | Kartoffelkuchen
*Saddle and Rack of lamb gratinated with goat cheese
Asparagus puree / filled mushroom / potato cake*

€ 22,10

Filet vom Ückeritzer Weiderind | Gemüsebeet | Madeirajus |
aromatisierte Kartoffelecken
Veal fillet from the region of Ückeritz / vegetable / Madeira jus / flavoured potato wedges

€ 24,80

Paderborner Hähnchenbrust | Gänseleber im Rauchschinken |
Spargel-Gemüse | Kartoffelspalten
*Paderborn chicken breast / goose liver in smoked ham
asparagus vegetables / potato slices*

€ 23,70



Vegetarisch vegetarian

Gemüsebeet auf schwarzer Oliven-Erde | Erbspüree / Kartoffelpergament
Vegetable on leek / pea cream / potato parchment

€17,10

Pilztortellini in feinem Rahm aus Calvados
Mushroom tortellini in Calvados cream

€17,70



Dessert dessert

Riegel von Mascarpone und Erdbeere | Sauermilcheis
Bar of mascarpone and strawberry / sour milk ice cream

€ 13,90

Apfel-Himbeer-Terrine | Portwein | Rhabarber | Eis
Apple and raspberry Terrine / Port wine / rhubarb / ice cream

€13,90

Mousse von Baileys | geeister Aperol
Mousse of baileys cream / iced Aperol

€13,90

Käseauswahl cheese

Rohmilch | Französischer Käse | Senf | Trauben | Brot | Butter
Raw milk / French cheese / Mustard / Grapes / Bread / Butter

16,00 €