



Menü

Menu

**Rucolasalat mit einer Mozzarella-Ofentomatenterrine
und Paprikapesto**

Rocket salad with a mozzarella-tomato terrine
and paprika-pesto

**Pot-au-feu
vom Atlantikhummer**

Pot au feu
from Atlantic lobster

**Gebratene Kräuterseitlinge in Rahm
mit kleinen Kräuter-Semmelknödeln**

Fried creamed herbal mushrooms
with herbal bread dumplings

**Schweinefilet im Schinkenmantel
auf Chorizo-Möhrengemüse und Maniokkrapfen**

Pork fillet in ham rolls
on chorizo-carrot vegetables and manioc-cruller

**Geeistes Mousse vom weißen Pfirsich
im Schokoladengitter auf Vanillekirschen
mit Krokantsplitter**

Iced white peach mousse
in chocolate grating with vanilla-cherries
and brittle

Bitte wählen Sie / Please choose between:

*4-Gang-Menü
4 course menu*

EUR 49,00

*5-Gang-Menü
5 course menu*

EUR 59,50



Vorspeisen Starters

**Black Tiger auf Pflaumen-Chilichutney
im Salatnest mit Rooibos-Vinaigrette**

Black Tiger in plum-chilichutney
on a nest of lettuce with rooibos-vinaigrette

EUR 11,50

**Gebeizter Whisky-Heilbutt
mit Tomatenconfit auf Graupentaler**

Marinated whisky-halibut
with tomato confit and pearl barley thaler

EUR 10,50

**Rucolasalat mit einer Mozzarella-Ofentomatenterrine
und Paprikapesto**

Rocket salad with a mozzarella-tomato terrine
and paprika-pesto

EUR 9,50



Suppen

Soups

**Pot-au-feu
vom Atlantikhummer**

Pot au feu
from Atlantic lobster

EUR 12,50

**Legiertes Kräutersamtsüppchen
mit Gemüseflan**

Thickened herb velouté soup

EUR 7,50

Zwischengang

Entrée

**Gebratene Kräuterseitlinge in Rahm
mit kleinen Kräuter-Semmelknödeln**

Fried creamed herbal mushrooms
with herbal bread dumplings

EUR 12,50

**Bonbon vom Wildlachs mit Jakobsmuschel
auf Chili-Tomaten in Pastinakenbutter**

Wild salmon bonbon with scallop
on chilli-tomatoes in parsnip's butter

EUR 14,00



Hauptgerichte

Main courses

Rücken vom Salzwiesenlamm

**unter der Ziegenkäsekruste auf Oliven-Koriandersalsa
mit gebratenen „La Ratte“ - Kartoffeln**

Saddle of meadow lamb

with a goat's milk cheese crust on olive-coriander-salsa
and fried "La Ratte" potatoes

EUR 21,00

Schweinefilet im Schinkenmantel

auf Chorizo-Möhrengemüse und Maniokkrapfen

Pork fillet in ham rolls

on chorizo-carrot vegetables and manioc-cruller

EUR 19,50

Medaillon vom Angus Rind

auf Bäckchenragout mit Wurzelgemüse und Kartoffelpraline

Angus beef medaillon

with cheeks ragout, root vegetables and potato praline

EUR 23,00

Seeteufel in der Sesam-Honigkruste

auf Morchelragout mit Kartoffelbaumkuchen

Angler fish in sesame-honey crust

with morel ragout and potato pyramid cake

EUR 23,50

Müritzer Estragonzander

auf getrüffeltem Selleriepüree

Pike perch from Müritz in tarragon

on truffled celery purée

EUR 19,50



Dessert

Desserts

Aprikosen-Nougatstrudel

auf Orangenschaum mit Amarula-Vanilleeis

Apricot-nougat strudel

on orange mousse with Amarula-vanilla ice-cream

EUR 7,50

Geeistes Mousse vom weißen Pfirsich

im Schokoladengitter auf Vanillekirschen

mit Krokantsplitter

Iced white peach mousse

in chocolate grating with vanilla-cherries

and brittle

EUR 7,50

Macchiato-Parfaitörtchen

mit Ananas-Basilikumsalsa und Crème Brûlée

Macchiato-parfait tartlet

with pineapple-basil salsa and Crème Brûlée

EUR 8,00