

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
Ananas, Gin-Tonic & Pistazie

Litschi, Sardelle & Bacon
Saibling, Kohlrabi & Sesam

Niedersächsische Garnele, Bisque & Krustentiergelee

Menü

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

Flusskrebs & Müritzer Lammzunge
Mixed Pickles-Vinaigrette, Bratkaroffelschaum & 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

Litschi, Sardelle & Bacon
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

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

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

Zander & Schweinekinn
Feldsalat, Speck & Perigord Trüffel

Glasiertes Kalbsbries
Kapern, Rettich & Schnittlauch-Velouté

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

Rohmilchkäse vom Wagen
und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Choba Choba Schokolade & Kokos
Tomate, Limette & Senfkörner

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 €