

Von Dienstag bis Donnerstag können Sie aus unserer regelmäßig wechselnden Abendkarte zwischen à la carte-Gerichten und Menüs wählen.

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü entweder individuell zusammen oder lassen Sie sich von unseren Empfehlungen inspirieren.

3 Gang Menü 37€

Suppe ~ Hauptgang ~ Dessert oder Käse

3 Gang Menü 39€

Vorspeise ~ Hauptgang ~ Dessert oder Käse

4 Gang Menü 49€

Vorspeise ~ Zwischengang ~ Hauptgang ~ Dessert oder Käse

5 Gang Menü 59€

Vorspeise ~ 2 Zwischengänge ~ Hauptgang ~ Dessert oder Käse

8 Gang Tasting Menü 87€

Weinbegleitung

3 Gänge 19€ ~ 4 Gänge 26€ ~ 5 Gänge 34€ ~ 8 Gänge 52€

Bei Allergien geben wir Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten. Sprechen Sie uns dazu gerne an!

Vorspeisen

Spargel*	<i>#Spargelhof Bolhuis</i>	12€
<i>Hanföl ~ Liebstöckel ~ fermentierte Walnuss ~ Giersch</i>		
Gebeizter Saibling	<i>#Müritz Fischerei</i>	14€
<i>Ziegenjoghurt ~ Bunte Bete ~ gepickelte Preiselbeeren</i>		

Zwischendrin

Gebratene Hühnerherzen	<i>#Siegbert Ochsenschläger</i>	12€
<i>Kopfsalat ~ Erbsen ~ Pfifferlinge ~ Mais</i>		
Spargelsüppchen	<i>#Spargelhof Bolhuis</i>	10€
<i>Lachstatar ~ Kaviar</i>		

Hauptgänge

Kotelett vom Ostseesteinbutt	<i>#Müritz Fischerei</i>	28€
<i>Zwiebel ~ Speck ~ Kartoffel ~ braune Butter</i>		
Lammkeule & Bauch	<i>#Klaus Schwagrazinna</i>	28€
<i>Bohnen ~ Aubergine ~ Schwarzer Knoblauch ~ Fenchel</i>		
Brennnessel-Graupenrisotto*	<i>#Marko Seibold</i>	17€
<i>Schnittlauchsud ~ Pfifferlinge ~ Mangold</i>		

Dessert

Sauerrahm	<i>#Marko Seibold</i>	10€
<i>Mandeln ~ Gurke ~ Wiesenkräuterjus</i>		
Erdbeeren	<i>#Hof Bockhop</i>	10€
<i>Schokolade ~ Sauerampfer</i>		
Bergkäse 24 Monate gereift	<i>#Käserei Kirchhof</i>	10€

* vegetarisch