



Freitags, samstags und an Feiertagen servieren wir Menüs.

Stellt Euch Euer Wunschmenü mit den besten Produkten

aus der Region entweder individuell zusammen oder

lasst Euch von unseren Empfehlungen inspirieren.

4 Gang Menü 52€ | Weinbegleitung 30€

5 Gang Menü 60€ | Weinbegleitung 37€

6 Gang Menü 68€ | Weinbegleitung 44€

7 Gang Menü 77€ | Weinbegleitung 51€

Bei Allergien geben wir Euch gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Sprecht uns dazu gerne an.

*Vorweg*

Fjord Forelle | Gurke | Reis | Buttermilch

Winterspargel | Kirschen vom August | Roggen\*

Havelländer Schweinebauch | Steckrübe | Grünkohl | Senfkaviar

Petersilienwurzel | Suppe | Sandwich | Entenklein

*Hauptgänge*

Fang des Tages | Kerbelwurzel | Haselnuss | Grüner Speck

Brust von der Landente | Grieß | Kohltexturen | Miso

Wirsingroulade | Kartoffel | Pilzdashi\*

*Zum Abschluss*

Bratapfel „Reloaded“

Mais | Birne | Milch

Ziegenkäse | Nusschinken | Kartoffel