



Vorspeisen

Zweierlei gebackener Müritz Aal

Müritzhechkaviar | Safranremoulade | Wildkräutersalat
Rosa-Pfeffer-Vinaigrette
21,00€

Brandenburger Büffelmozzarella

mariniertes Grillgemüse | Oliven | Pesto | Rucola
Röstciabatta
16,00€

Salate & Suppen

Watzkendorfer Blattsalat

Avocado-Gurkenring | Melone | Feta | Minze
Croûtons
14,00€

Rucola-Fenchelsalat

Nussöl-Balsamicovinaigrette | Ofentomaten | Pesto | Oliven
Büffelmozzarella | Pinienkerne
14,00€

Cremesüppchen von Steinchampignons

Rosmaringrissini | Wildschweinschinken
9,00€

Hauptgänge

Buntes Sommergemüse (vegan)

Selleriecreme | Spinatsalat | geröstete Grünkerne
18,00€

Filet vom Gehlsbachsaibling in Mandelbutter gebraten

Gurkengemüse | Kloster-Senfsauce
Meerrettich-Kartoffelpüree
23,00€

Gebratene Prignitzer Maishähnchenbrust

Madeirajus | wilder Broccoli | Karotten
Polenta
24,00€

Rumpsteak von der Norddeutschen Färse

grüne Pfefferbutter | Pancetta-Wachsbohnen
gebratene Kartoffeln | Kräutercreme | Leinöl
31,00€

Waldpilzlinguine

gebratene Waldpilze | Rucola | Parmesan
Pinienkerne
19,00€

Sauerbraten vom Strelitzer Überläufer

gebratene Waldpilze | wilder Broccoli | Selleriecreme
23,00€

Käse & Dessert

Pastetchen vom Mecklenburger Ziegenkäse

Feige | Lavendel-Honigeis
13,00€

Amaretti-Grießknödel

Erdbeeren | Holunderblüten-Joghurteis
10,00€

Stachelbeersorbet

Marzipanrumble | Vanilleschaum
9,00€

Hinweis:

Allgemeine Unverträglichkeiten? Sprich uns einfach an!

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.



Tagesempfehlung

Vorspeisen

Gazpacho vom Watzkendorfer Gemüse

Brandenburger Büffelmozzarella | Croûtons
9,00€

Hauptgänge

Filet vom Müritzbarsch

mit Speck und Zwiebeln gebraten
Nordsee Krabbensauce | glasierte Kaiserschoten
Safranlinguini
24,00€

Dessert

Creme Brûlée von der Tonkabohne

Sommerbeerensorbet
10,00€

Menü

für 39,00 € pro Person

Hinweis:

Allgemeine Unverträglichkeiten? Sprich uns einfach an!
Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.