



Vorspeisen

Zweierlei gebackener Müritz Aal
mit Maränenkaviar | Broccolisalat
marinierte Beete
21,00 €

Feldsalat
Walnussölvinaigrette | marinierte Beete
Büffel-Bill-Mozzarella
Hirschschinken | Feige
17,00 €

Salate & Suppen

Watzkendorfer Blattsalat
Orientalisches Joghurtdressing | Feta
Granatapfel | gerösteter Kürbis | Kürbiskerne
12,00 €

Hokkaidosüppchen
Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne
geräucherte Entenbrust
9,50 €

Hauptgänge

**BBQ-Pilze (vegan)
und gebratene Waldpilze**
Hokkaido-Kürbiscreme | rote Beete
18,00 €

**Filet vom Gehlsbachsaibling
in Mandelbutter gebraten**
Meerrettichsauce | Rote Bete-Gurkengemüse
Senf-Kartoffelpüree
26,00 €

Prignitzer Landhähnchenbrust
mit Hähnchenragout und Müritzer Käse überbacken
wilder Brokkoli | Kartoffelkrapfen
Trüffelcreme
26,00 €

Rumpsteak von der Norddeutschen Färs
grüne Pfefferbutter | wilder Brokkoli
Kartoffelkrapfen | Trüffelcreme
35,00 €

Herbsttrüffel-Pasta
Linguini in Trüffelrahm | Parmesan
Pinienkerne | geriebener Trüffel
23,00 €

Zweierlei vom Fläminger Duroc-Schwein
(Filetmedaillons und geschmortes Bäckchen)
Madeirajus | junge Karotten
Petersilien-Kartoffelpüree
29,50 €

Käse & Dessert

Ziegenkäsestrudel
Feige | Lavendel-Honigeis
14,00 €

Fuchsberger Schafquark-Mutzen
Herbstfrüchtekompott | Kürbiskernöleis
8,50 €

Hinweis:

Allgemeine Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns einfach an!
Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.



Tagesempfehlung

Vorspeise

Pikante Gulaschsuppe vom Quassower Rind

Crème fraîche

klein

14,00€

groß

18,00€

Topinambursüppchen

geröstete Bucheckern | Bucheckernöl

gebackenes Pragsdorfer Wachtelei | Topinamburchips

9,50 €

Filetcarpaccio von der Norddeutschen Färse

Oliveölmarinade | Parmesan | Rucola | Pinienkerne

18,00 €

Leberterriner vom Beelitzer Kaninchen

mit Nüssen | Apfel

Feldsalat | Trüffel-Honigvinaigrette

17,00 €

Hauptgang

Wildschwein Bolognese

Trüffel-Pasta | Parmesan

Pinienkerne | Rucola

24,50€

Filet vom Boddenzander

mit Speck und Zwiebeln gebraten

Safran-Senfsauce | glasiertes Wurzelgemüse

Rote Bete-Kartoffeln

29,00€

Geschmorte Schulter vom Uckermärker Kalb

Barolo-Sauce | junge Karotten

Petersilien-Kartoffelpüree

28,00€

Dessert

Mecklenburger Baumkuchen

(Schokoladentorte aus Eichelmehl mit Fichtensirup)

Waldheidelbeeren | Eichelkaffeeis

11,00 €

Hinweis:

Allgemeine Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns einfach an!

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.