



Vorspeisen

Tatar vom gebeiztem Gehlsbachsaibling

Müritz-Gin | Avocado | Salatbouquet

17,50 €

Terrine von der Brandenburger Landente

Posteleinsalat | Apfelkompott

Trüffelwalnussvinaigrette

17,50 €

Salate & Suppen

Watzkendorfer Herbstsalat

Balsamico-Linsendressing | marinierte Bete
Parmesan | gebackenes Pragsdorfer Wachtelei

12,00 €

Hokkaidokürbissüppchen

geräucherte Entenbrust | Kürbiskernöl

9,50€

Hauptgänge

Rote Bete-Ricottagnocchi

Gorgonzolacreme | gebackene Schwarzwurzeln

Feldsalat | Parmesan | Walnüsse

19,00 €

Filet vom Gehlsbachsaibling in Mandelbutter gebraten

Klostersonfsauce | buntes Wurzelgemüse

Zwiebellauch-Kartoffelpüree

26,00 €

Prignitzer Landhähnchenbrust

mit Hähnchenragout und Müritzer Käse überbacken

Madeirajus | wilder Brokkoli

Parmakartoffeln

28,50€

Zwiebelrostbraten vom Quassower Langhornrind

Schmorzwiebeln | Röstzwiebeln

wilder Brokkoli | Eierspätzle

30,00 €

Herbsttrüffel-Pasta

Linguini in Trüffelrahm | Parmesan

Pinienkerne | geriebener Trüffel

24,00 €

Kotelette vom Dry Aged Duroc-Schwein

mit schwarzem Knoblauch | wilder Brokkoli

Parmakartoffeln

29,50 €

Käse & Dessert

Ziegenkäsestrudel

schwarze Walnuss | Quitte

Quittenrahmeis

14,00 €

Lebkuchentiramisu

Bratapfelkompott | Preiselbeereis

12,50 €

Hinweis:

Allgemeine Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns einfach an!

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.



Tagesempfehlung

Vorspeise

Petersilienwurzel-Kastaniensüppchen

Grissini | Wildschweinschinken

9,50 €

Zweierlei gebackener Müritz Aal

mit Maränenkaviar | Brokkolisalat

marinierte Bete

21,00 €

Watzkendorfer Feldsalat

Walnussvinaigrette | geräucherte Bete

Bete-Humus | Granatapfel

Fuchsberger Feta

14,00 €

Topinambursüppchen

geröstete Bucheckern | Bucheckernöl

Topinamburchips

9,50 €

Hauptgang

Geschmorte Keule

von der Brandenburger Landente

Rosmarin-Wacholdersauce | Holunderbeerrotkohl

Eierspätzle

29,00€

Steak vom Strelitzer Hirsch

mit Kürbiskernkruste | gebratene Waldpilze

Sellerie-Kartoffelpüree

31,50 €

Geschmorte Roulade

vom Quassower Langhornrind

Holunderbeerrotkohl

Sellerie-Kartoffelpüree

29,50€

Kabeljau mit Meerrettichkruste

Kloster-Senfsauce | buntes Wurzelgemüse

Rote Bete-Kartoffeln

26,00€

Dessert

Topfenmutzen

Glühweinzwetschgen | Marzipan-Mohneis

11,00 €

Apfel-Karamelltarte

Riesling-Buttereis

14,50 €

Hinweis:

Allgemeine Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns einfach an!

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.