



## Vorspeisen

### Pastetchen von der Brandenburger Landente

Posteleinsalat | Apfelkompott  
Trüffelwalnussvinaigrette  
**17,50 €**

### Topinambursüppchen

geröstete Bucheckern | Bucheckernöl  
Topinamburchips  
**9,50 €**

## Salate & Suppen

### Watzkendorfer Wintersalat

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 €**

### Zwiebelrostbraten

vom Quassower Langhornrind  
Schmorzwiebeln | Röstzwiebeln  
wilder Brokkoli | Eierspätzle  
**31,00 €**

### Filet vom Gehlsbachsaibling in Mandelbutter gebraten

Klostersenfsauce | buntes Karottengemüse  
Zwiebellauch-Kartoffelpüree  
**27,50 €**

### Herbsttrüffel-Pasta

Linguini in Trüffelrahm | Parmesan  
Pinienkerne | geriebener Trüffel  
**24,00 €**

### Prignitzer Landhähnchenbrust

mit Hähnchenragout und Müritzer Käse überbacken  
Madeirajus | wilder Brokkoli  
Parmakartoffeln  
**28,50 €**

### Kotelette vom Dry Aged Duroc-Schwein

mit schwarzem Knoblauch | wilder Brokkoli  
Parmakartoffeln  
**29,00 €**

## Käse & Dessert

### Ziegenkäsestrudel

schwarze Walnuss | Quitte  
Quittenrahmeis  
**14,00 €**

### Lebkuchentiramisu

Bratapfelkompott | Walnusseis  
**12,50 €**

#### Hinweis:

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



## Tagesempfehlung

### Vorspeise

#### Watzkendorfer Feldsalat

Walnussvinaigrette | geräucherte Bete  
Bete-Humus | Granatapfel  
Fuchsberger Feta  
**14,00 €**

#### Zweierlei gebackener Müritz Aal

mit Maränenkaviar | Brokkolisalat  
marinierte Bete  
**21,00 €**

### Hauptgang

#### Geschmorte Roulade vom Strelitzer Hirsch

gebratener Rosenkohl | Hokkaido-Kartoffelpüree  
**29,50€**

#### Bolognese vom Strelitzer Hirsch

Linguini in Trüffelrahm | Parmesan  
Pinienkerne  
**26,50€**

#### Geschmorte Keule

#### von der Brandenburger Landente

Rosmarin-Wacholdersauce | Holunderbeerrotkohl  
Eierspätzle  
**29,00€**

#### Filet vom Boddenzander mit Meerrettichkruste

Kloster-Senfsauce | buntes Karottengemüse  
Zwiebellauch-Kartoffelpüree  
**32,00€**

### Dessert

#### Fuchsberger- 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.