



Vorspeisen

Topinambursüppchen

geröstete Bucheckern | Bucheckernöl
Topinamburchips
9,50€

Sellerie- Kastaniensüppchen

geräucherte Entenbrust
12,00€

Watzkendorfer Feldsalat

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

Pastetchen von der Brandenburger Landente

Kürbiskernölcreme
kleiner Wintersalat | Trüffelvinaigrette
19,50 €

Hauptgänge

Kotelette vom Fläminger Duroc Schwein

mit schwarzem Knoblauch | buntes Karottengemüse
Sauerrahmkartoffeln
28,50€

Roggenhagener Landhähnchenbrust

mit Hähnchenwürzfleisch und Müritzkäse überbacken
Madeirajus | wilder Brokkoli
Sauerrahmkartoffeln
29,00€

Strelitzer Hirschbraten

mit Preiselbeeren | Waldpilze á la crème
Serviettenknödel
28,00€

Filet vom Winterkabeljau (Skrei)

mit Meerrettichkruste
Klostensenfsauce | buntes Wurzelgemüse
Dill-Kartoffelpüree
29,00€

Geschmorte Schulter vom Quassower Langhornrind

Barolojus | wilder Brokkoli
Hokkaido-Kartoffelpüree
28,00€

Wintertrüffel-Pasta

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

Käse & Dessert

Ziegenkäsestrudel

schwarze Walnuss | Quitte | Quittenrahmeis
14,00 €

Topfenmutzen

Glühweinzwetschgen | Marzipan-Mohneis
11,00€

Hinweis:

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



Tagesempfehlung

Vorspeise

Tatar vom gebeiztem Gehlsbachsaibling

Müritz-Gin | Avocado | Salatbouquet

17,50€

Hauptgang

Zweierlei vom Fläminger Duroc-Schwein

(Filetmedaillons und geschmortes Bäckchen)

Madeirajus | buntes Karottengemüse

Petersilien-Kartoffelpüree

29,00€

Geschmorte Keule

von der Brandenburger Landente

Rosmarin-Wacholdersauce | Holunderbeerrotkohl

Serviettenknödel

29,00€

Bolognese vom Strelitzer Hirsch

auf Trüffelpasta | gebratene Pilze

Parmesan | Pinienkerne

26,00€

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne

mit Kompott von exotischen Früchten | Walnusseis

12,00€

Hinweis:

Allgemeine Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns einfach an!

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.