



Vorspeisen

Watzkendorfer Blattsalat

Balsamico-Olivenvinaigrette | Kalamata Oliven
Croutons | Burrata | Bärlauchcreme
14,00€

Bärlauchsüppchen

Räucherlachs | Buttercroutons
9,50€

Hauptgänge

Zweierlei vom Fläminger Duroc-Schwein

(Filetmedaillons und geschmortes Bäckchen)
Barolojus | buntes Karottengemüse
Hokkaido-Kartoffelpüree
29,50€

Rumpsteak von der Norddeutschen Färse

Röstzwiebeltrüffelbutter | wilder Brokkoli
Kartoffelgratin
36,00€

Geschmorte Schulter vom Uckermärker Kalb

Barolojus | wilder Bokkoli
Hokkaido-Kartoffelpüree
29,00€

Filet vom Gehlsbachsaibling

in Mandelbutter gebraten
Kerbelsauce | Kaiserschoten-Kohlrabigemüse
Schwenkkartoffeln
28,50€

Roggenhagener Landhähnchenbrust

mit Hähnchenwürzfleisch und Müritzkäse überbacken
Madeirajus | grüner Spagel
Kartoffelgratin
28,00€

Wintertrüffel-Pasta

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

Käse & Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse

mit Trauben
16,00€

Crème Brûlée von der Edelkastanie

Schokoladen-Baileys-Eis
12,00€

Hinweis:

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



Tagesempfehlung

Vorspeise

Zweierlei gebackener Müritz Aal
mit Maränenkaviar | Brokkolisalat | marinierte Bete
19,00€

Räucheraal-Kartoffelsüppchen
Schwarzbrotcroutons | Frühlingslauch
9,50€

Mosaik vom gebeizten Saibling und Forelle
Buttermilch | Hechtkaviar | Frühlingskräuter
9,50€

Hauptgang

Geschmorte Keule vom Beelitzer Kaninchen
Rosmarinjus | Waldpilze à la crème
Buttercroutons
28,50€

Bolognese vom Strelitzer Hirsch
auf Trüffelpasta | gebratene Pilze
Parmesan | Pinienkerne
26,00€

Strelitzer Hirschbraten
Wacholderjus | Waldpilze à la crème
Butterspätzle
29,00€

Steinpilzravioli
gebratene Waldpilze | Rucola
Parmesan | Pinienkerne
19,00€

Dessert

Schwarzwälder-Schokoladenmousse-Törtchen
Marzipan-Mohneis
15,00€

Apfel-Carameltarte
Calvados-Vanilleeis
11,00€