

„DÄNISCHE GOLDFORELLE“

French Toast – Kartoffel-Buttermilchcrème – Apfel – eigener Kaviar – Kräuteröl

„CONFIERTER CHICORÉE“

Spinatpüree – Parmesanschaum – Piemonteser Haselnuss

„GEWÜRZZWIEBEL RAVIOLO“

Ponzu-Essenz – Buchenpilze – Rettich – Salzzitrone

„JUNGER LAUCH“

Cheddarcrème – Frühlingsmorchel – geräuchertes Eigelb – Vogelmiere – Entenherz

„BRIES & HUMMER“

Gnocchi – Petersiliensauce – Mandarine – Spargel – Löwenzahnsalat

„CONFIERTES GREIFSWALDER LAMM“

Tomate – Bärlauch – Sellerie – Spargel-Espuma – Zunge

„MECKLENBURGER DRY AGED RIND“

Geschmolzene Zwiebeln – Kartoffel – Senfmayonnaise – Kalbskopffjus

„FLAMMKUCHEN FOURME D'AMBERT“

Zweierlei mit Birne – Speck – Nüssen – Salatspitzen

„ROMA SALAT MEETS SPRING“

Himbeersorbet – Rhabarber – weiße Schokolade – Ziegenjoghurt – Waldmeister

„PINA COLADA ... ODER SO ÄHNLICH“

Kokossteine – Ananassorbet – Orangen-Estragon-Gelee – Kokosmilchschaum – leicht salziges Maiscrumble

**3-Gang-Menü 80 €–105 €\* 4-Gang-Menü 90 €–125 €\***

**5-Gang-Menü 100 €–145 €\* 6-Gang-Menü 110 €–160 €\***

\*Mit Weinbegleitung.

Gerne beraten wir Sie bezüglich allergener Inhaltsstoffe.