



*DAVOR:*

*CAESAR SALAD: Dänischer Kaisergranat · Roma-Salat · Sphäre von Sardelle · Parmesan · Caesar-Dressing*

*SAFRAN-MUSCHEL-SUD: Artischockenpüree · confierte Tomate*

*GEBACKENES BIO-EIGELB: Spinat · Trüffeljus*

*MECKLENBURGER RÄUCHERAAL: Kartoffel · Rote Beete-Gel · eingelegte Buchenpilze · Zwiebelessenz mit Ponzu*

---

**„MARINIERTER SAIBLING“**

Edamame · Thai-Ingwer · Bimi · Koriander · Kokosmilchcreme · Kokosnuss

**„WÜRZIG EINGELEGTE MIESMUSCHELN“**

Petersilienpesto · schwarze Bohne · Kefir · Apfel

**„GEBRATENES ZANDERFILET“**

Topinambur · Misopüree · Mangold-Tempura · Sojajus

**„CONFIERTER SELLERIE“**

Sauce Albufera · Geflügelherz · Champignon · Zwiebel

**„MECKLENBURGER DRY AGED ROASTBEEF“**

Avocado · Feta Käse · Kalamata-Olive · Tomatensalat-Gel

**„IMPERIAL TAUBENBRUST“**

Confierter Chicoree · Mimolettecreme · Innereien-Jus · Piemonteser Haselnuss

**„GRUYERE BAISER“**

Schwarzbrot Crumble · Schnittlauch · Cranberry

**„REIFE PERU MANGO“**

geeiste Erbsencreme · süßes Curry · Joghurt

---

*DANACH:*

*ESPRESSO EISPRALINE*

*MAIS KARAMELL PRALINE / LEICHT SALZIG*

*VANILLEIS, BUTTERSTREUSEL, WARMER PFLAUMENPUNSCH*

**8-Gang-Menü 155 €/75 € Weinreise**

**5-Gang-Menü (ohne Muschel, Dry Aged, Käse) 125 €/55 € Weinreise**

