

„DÄNISCHER KAISERGRANAT“

Tatar – Blumenkohlmousse – Kaviar – French Toast

„EIGELB IM ZANDERFILET“

Vichyssoise – getrockneter Grünkohl – Champignons

„CONFIERTER CHICOREE“

Spinatpüree – Parmesanschaum – Piemonteser Haselnuss

„GEBRATENE SELLERIETASCHEN“

Gefüllt mit Selleriecreme & Perigord Trüffel – Staudensellerie – Hühnerherz

„GEWÜRZZWIEBEL RAVIOLO“

Lauch-Ponzu-Essenz – Buchenpilze – Rettich & Salzzitrone

„MÜRITZ LAMMZUNGE“

Geschmorte Karotte mit Pfefferkrokant – Spitzpaprika – Zwiebel & Safran-Knoblauchsud

„MECKLENBURGER DRY AGED RIND“

Kartoffelstampf – Leinöl – Sauerrahm – Sake Gurke & Kalbskopfjus

„RACLETTE KÄSE“

Geschmolzener Käse – Pommes Anna – Cranberry

„AVOCAD'O“

Karamellcreme – leicht salziges Milchreiseis – Schokoladencrumble – Avocado

„RUMTOPF“

Apfel-Rumgelee – Vanilleeis – karamellisierte Nüsse – Crema Catalana

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.