

Unsere Abendkarte

Vorspeisen

Unser Gartensalat

Blattsalat / Tomate / Gurke / Radieschen / Croûtons / Nüsse € 9.50

Mutter und Kind vom Stör

Geräuchertes Störfilet / Kaviar / Kamut-Toast / Wachtelei / Schmand € 25.00

Gebeizter Arktischer Seesaibling

Junger Spinat / Gurke / Dill / Yuzu € 19.00

Tataki vom Black Angus und Brathering

Bärlauch / Buchenpilz / Küstenknolle / Dill-Gurkensorbet € 22.00

Suppen, Zwischengerichte und Vegetarisch

Cremesuppe von grünen Erbsen und Minze

Viöler Lamm / Zuckerschoten / Empanadas € 14.00

Karotten-Anis Tee

Graved Lachs/ Frittierte Karotte / Perlen € 12.00

Frühlingsrisotto

Pochiertes Ei / Parmesanschaum / karamellisierte Nüsse / Wiesenkräuter € 19.00

Hummer und Kalbsbries "Hausfrauenart"

Apfel / Gurke / Dill / Schmand / Kartoffelcrunch € 26.00

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne ab 18.00 Uhr.

Fisch Hauptgerichte

Schollenfilet "Strandhütte"

Krabben / Lardo / Gurke / Bratkartoffel-Espuma € 28.00

Gebratenes Zanderfilet von der „Mecklenburger Seenplatte“

Risotto / Blutwurst / Mangold / Granny Smith € 32.00

Weisses Heilbuttfilet

Rhabarber / wilder Brokkoli / Zwiebelmarmelade / Schlosskartoffel € 32.00

Fleisch und Geflügel Hauptgerichte

Kalbsfilet "Königsberger"

Zweierlei vom Kalb / Kartoffelpüree / Rote Beete / Kapern € 32.00

Geschmorte Lammschulter mit Tomate und Sumach

Heidespargel / Zitronenthymian-Polenta / Artischocke / Pfefferminze € 28.00

Secreto vom Iberico und Wildfanggarnele

Macairekartoffel / Frühlingszwiebel / Sauce "charcutière" € 29.00

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne ab 18.00 Uhr.

Dessert

„Unsere Flaschenpost No. 6“

Tahiti-Vanille Eis / Rote Grütze / Macaron € 12.00

Erdbeer-Cheesecake

Rhabarbersorbet / Macaron / Basilikum € 12.00

Apfeltarte dekonstruiert

Pandan-Schmandeis / Eierlikör-Karamell / Limettenblatt Creme € 12.00

Kugel Eis

pro Kugel (Schokolade, Vanille, Erdbeere, Schokolade-Passionsfrucht, Walnuss, Haselnuss, Stracciatella, Joghurt) € 1.80

Sahne € 1.00

Käse

Käse der uns schmeckt

Karotten-Sternanis Marmelade / Kümmelknäcke / Früchtebrot € 14.00

Süssweine

Beerenauslese Weingut A. Kracher, Illmitz Neusiedlersee, Österreich	Flasche 0,375l	€ 38.00
	Glas 4 cl	€ 5.00

Die Süssweine entstehen durch hohe Konzentration des Traubensafts und bedürfen extremer Techniken, die in jedem Weingebiet über Jahrhunderte individuell entwickelt und perfektioniert wurden. Es handelt sich immer um echte Süssweine aus Trauben, die ohne Zuckerzusatz gekeltert und ohne Konzentrationsanlagen entstanden sind. Die Süssweine eignen sich auch hervorragend zum Aperitif.

Portweine

Taylors Port 10 Jahre	Glas 4 cl	€ 5.00
Taylors Port 20 Jahre	Glas 4 cl	€ 9.00

Seit der Gründung in Familienbesitz. Es war dem Unternehmen stets ein Bedürfnis, den besten Portwein herzustellen und es genießt ein hohes Ansehen in der Branche. Seine Portweine sind ein Genuss!

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne ab 18.00 Uhr.