

Gerne bieten wir Ihnen
auch ein vegetarisches Menü
in bis zu 9 Gängen an.

weiterdraußen

Schöner Pulpo

Algen, marinierte Radieschen, Rettich und Eiszapfen

Wasserbüffel

Gebratenes Steak Tatar, eingelegte Sommersteinpilze,
Topinambur und kleine Salate

Norwegischer Steinköhler

Spinat, Blancmanger vom Wachtelei und grüner Spargel

Kartoffel-Waffel

Gaperon, weiße und gelbe Bete

Kalbsbries

Knollensellerie, grüner Apfel und Blüten

Berliner Luft

Erbsensorbet, Steinreich Kornbrand und Minze

»Nantaiser Ente Zigeuner Art«

gebratene Brust, Croustillant von der Keule, rote Paprika und Fenchel

Ziegenkäse-Sommerselektion & Weinbergpfirsich

Leitzachtaler Frischkäse, Selles-sur-Cher, Picodon und Mothais

Champagner-Charlotte

Orangencreme, Fichte und Traubensahne

ganznah

Eis-Cocktail

von knuspriger Schweinehaut, Räucheraal-Marinade und Essigkirschen

Kohlrabi & Mispel

Mairübchen und Lavendel

Rehzunge

Johannisbeerholz, Pfifferlinge und Wildkräuter

Makrele

Gurke, Dill, Joghurt und Sud von gerösteten Karkassen

Berliner Luft

Erbsensorbet, Steinreich Kornbrand und Minze

»Onglet vom Müritzer Rind«

Petersilienwurzeln und Gartenzwiebel

Ziegenkäse-Sommerselektion & Weinbergpfirsich

Leitzachtaler Frischkäse, Selles-sur-Cher, Picodon und Mothais

Erdbeere & Mohn

Erdbeereis, Mohnblütensirup, Sauerklee und Weinschaumcreme

Menü:

5 Gänge € 110
6 Gänge € 132
7 Gänge € 154
8 Gänge € 176
9 Gänge € 198

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

5 Gläser € 69
6 Gläser € 79
7 Gläser € 89
8 Gläser € 99
9 Gläser € 109