



MENÜ - Menu _____ **EUR**

Kulinarischer Einstieg

Culinary entry

Gänseleber

55

Cassis Feige, Perigordtrüffel-Tapenade, Topinambur Sorbet,
Rotkohl-Himbeer-Emulsion, Herbsttrüffel

Goose liver

*Cassis fig, Perigord truffle tapenade, jerusalem artichoke sorbet,
red cabbage raspberry emulsion, autumn truffles*

Dänischer Kaisergranat

40

Puy Linsen, Dillblütenöl, Chorizo-Tomatenpuder, Krustentiercreme, Pastis-Velouté

Danish „Kaisergranat“

Puy lentils, dill blossom oil, chorizo tomato powder, crustacean cream, pastis velouté

Gehlsbach-Saibling Ikejime

45

Sellerie, grüner Zitrus-Spargel, milde Paprika, Sauce aux Groseilles mit Zitronenverbene

Gehlsbach Saibling Ikejime

*Celery, green citrus asparagus, mild peppers, garden herbs, sauce aux groseilles
flavored with lemon verbena*

Mecklenburger Reh

65

Rücken, Haschee, Spitzkohl, Aroniabeere, Ingwer

Mecklenburg Deer

Saddle, Hash, pointed cabbage, Aronia berry, ginger

Dessert von Mirabelle und Reneklode

25

Geröstetes Buchweizenmousse, Zitronenthymian, Sahnekaramell

Dessert of Mirabelle and Reneklode

Roasted buckwheat mousse, lemon thyme, cream caramel

4 Gang Menü pro Person | *4 course menu per person*

159

5 Gang Menü pro Person | *5 course menu per person*

179

UNSERE KLASSIKER

KAVIAR & TRÜFFEL - Our classics - caviar & truffle _____ EUR

Kulinarischer Einstieg

Culinary entry

Kaviar Trilogie Royal Oscietra 99

Rindertartar, Schalottencreme, Lauwarm geräucherter Ostseeaal, Meerrettich, Kartoffel-Nussbutter-Püree, Sauerrahm

Caviar trilogy Royal Oscietra

Beef tartare, shallot cream, warm smoked baltic sea eel, horseradish, potato nut butter puree, sour cream

Atlantik-Heilbutt und Royal Oscietra Kaviar 75

Milder Rauch-Aal, Ingwer-Gurke, kandierte Kaperncreme, Nussbutter-Velouté, Schnittlauch-Öl

Atlantic halibut and royal Oscietra caviar

Mild smoked eel, ginger cucumber, candied caper cream, nut butter velouté, chives oil

Filet vom „Sashi“ Beef 75

Gestocktes Ragout vom Short-Rib, Petersilie, Steinpilzcreme, Herbsttrüffel

Fillet of "Sashi" beef

Stocked ragout from short rib, parsley, porcini mushroom cream, autumn truffle

Dessert von gebrannter Birne 25

Mohn, Kumquat, Holunderbeere, Mädesüß

Dessert of roasted pear

Poppy, kumquat, elderberry, Meadowsweet

4 Gang Menü pro Person | *4 course menu per person* 249

Korrespondierende Weine 4 Gang | *Corresponding wines 4 course* 75

Korrespondierende Weine 5 Gang | *Corresponding wines 5 course* 85