



MENÜ - Menu _____ **EUR**

Kulinarischer Einstieg

Culinary entry

Gänseleber

55

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

Goose liver

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

Dänischer Kaisergranat

40

Spinatcreme, Steinchampignon, Estragon, Krustentiernage

Danish „Kaisergranat“

Cream of spinach, cèpe mushrooms, tarragon, crustacean nage

Rouget Barbet Petit Bateau

45

Fenchel, Aubergine, Safran

Rouget barbet petit bateau

Fennel, eggplant, saffron

Mecklenburger Reh

65

Haschee, Steinpilzcreme, Aroniabeere, Ingwer, Spitzkohl, geröstete Mandel, eigene Jus

Mecklenburg Deer

Hash, cèpe mushroom cream, Aronia berry, ginger, pointed cabbage, roasted almond, own jus

Dessert von Caraibe Schokolade

25

Cannelés de Bordeaux, Banane, Malzeis, Petersilie

Dessert of Caraibe chocolate

Cannelés of Bordeaux, banana, malt ice cream, parsley

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

Getrüffelter-Ravioli, Rote Bete, Selleriecreme, Bouillongemüse, Perigord-Trüffel

Fillet of "Sashi" beef

Truffled ravioli, beetroot, celery cream, bouillon vegetables, Perigord truffle

Dessert von Himbeere und Rosé 25

Pistazie, Champagner Rosé

Dessert of raspberry and rosé

Pistachio, Champagne Rosé

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