



MENÜ - Menu _____ EUR

Kulinarischer Einstieg

Culinary entry

Gänseleber

55

Holunderblüte, grüner Pfeffer, Gewürzananas Sorbet, schwarzer Trüffel

Goose liver

Elderflower, green pepper, spiced pineapple sorbet, black truffle

Dänischer Kaisergranat

40

Französischer Linsensalat, Dillblütenöl, Chorizo-Tomatenpuder, Krustentiercreme, Pastis-Velouté

Danish „Kaisergranat“

French lentil salad, 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, gestocktes Ragout, Pfifferlinge, Karotte, Grapefruit-Crème, Mandel, Aprikose

Mecklenburg Deer

Saddle, stocked ragout, chanterelles, carrot, grapefruit cream, almond, apricot

Dessert von Mango und Passionsfrucht

25

Tahiti-Vanille, Estragon, Limonen-Kokossorbet

Dessert of mango and passion fruit

Tahiti vanilla, tarragon, lime coconut sorbet

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 „Txogitxu“ Rind (Die fette alte Kuh) 75

Gestocktes Ragout vom Short-Rib, Petersilie, Steinpilzcreme, schwarzer Trüffel

Fillet of "Txogitxu" beef (The fat old cow)

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

Dessert von der Mara de bois-Erdbeere 25

Weißer Schokolade, Basilikum

Dessert of the Mara de bois strawberry

White chocolate / Basil

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