

Vorspeisen

Euro

Wachtel aus dem Buchenrauch
Essiglinsen & eigene Jus

23

Graved Makrele
eingeweckte Waldpilze im Kräuter-Fischsud

23

Kürbislandschaft  Vegetarisch
Steckrübe & Joghurtcrème

16

Suppen

Sauerkrautcrèmesuppe
gebackener Bauch vom Havelländer Apfelschwein

14

Pilzkraftbrihe  Vegetarisch
eigene Ravioli

13

Rauchfischconsommé
Hechtklößchen & Suppengrün

14

Würzige Rote Betesuppe  Vegan
eigene Einlage & Dill-Kokosmilchschaum

13

Hauptgerichte

Euro

Müritzer Hecht

30

Schwarzwürzeln, Rote Bete & Kartoffel-Rauchcrème

Heiligendammer Pannfisch

31

Filet vom Rotbarsch gebraten, Rinderzunge gekocht, Bratkartoffeln, Estragon-Senfsauce

Geschnetzeltes vom Hirsch

34

Äpfel, Esskastanie, Rosenkohl & Hauberlinge

Fasanenbrust

33

Champagner-Rahmkraut, Trauben & Kartoffelmousseline

Kürbisküchlein



27

im Blätterteig gebacken, geröstete Kerne & steirisches Kernöl

Kartoffel - Curry Samosa



26

geröstetes Blumenkohlpuree & fruchtige Sauce

Dessert

Euro

Lauwarme Birnentarte
Dulce de leche & Vanilleis crème

15

Saftiger Brownie von der Valrhonaschokolade, Tropilia 70%
Quittenragoût, geröstete Nüsse & Walnusseis crème

15

Zimt - Crème Brûlée
Zwetschgenröster & Mokkaeis crème

15

Walnuss-Datteltarte 
Avocado-Kakaocrème & Matcha-Zitronensorbet

15

Käse

Mecklenburger Käse
Saisonale Auswahl von regionalen Käseereien mit hausgemachten Spezereien

16

Tölzer Kas'laden
Auswahl an französischen Rohmilchkäsen mit hausgemachten Spezereien

19