

# Karte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

## Vorspeisen:

Caesar's Salad	9,00/13,00
Kalbstatar angemacht mit Avocado, Grünem Spargel, Ei und Scarmorza, dazu Mostreduktion, Petersilien-Öl und frittierte Kartoffel	25,00
Kohlrabisalat mit Minze, Basilikum und piemonteser Haselnüssen auf Avocadocreme (vegan, adaptiert von der „November Brasserie“, Berlin)	16,00

## Suppen:

Kartoffel-Lauchsuppe – heiß oder geeist, mit kleiner Einlage von Pfifferlingen, Tomaten und Basilikum vegetarisch - auf Wunsch mit gebratenem Kalbskopf	10,00/15,00
Österreichische Rahmsuppe mit Grünem Spargel, Shiitake und Schwarzbrot-Croutöns	9,00/14,00

## Zwischengerichte:

Mezzi Paccheri in Spinatcreme und Weißer Tomatensauce mit Streifen von der großen Maischolle, Wildgarnelen und kandierten Oliven	24,00
Gefüllte Zucchini-Blüte mit Kapern, Rauchkartoffel, lila Chips und Mimolette-Sauce	24,00
Risotto mit frischen Pfifferlingen, Rucola, Blaubeeren, Pecorino und Basilikum	26,00

## Hauptgerichte:

Gebratene Mecklenburger Lammhuf mit Rauch-Kartoffelstampf, Auberginendipp, Paprikasaft und Zucchini mit Minze	25,00/35,00
Saltimbocca vom Kalb mit Safran-Risottosauce und Blattspinat mit Chorizo und Panisses	26,00/36,00
Tagesfischfilet mit unserer neuen Kräuterbutter, Fenchel, Borretane-Zwiebeln, Venusmuscheln, Orrechiette und Tomaten im gebuttertem Bouillabaisse-Sud	29,00/39,00
Friesisches Rinderfilet mit Tages-Beilage 220g	56,00
Vegan: gegrillter Kräutersaitling und sautierter Römersalat mit Sauce Rouille und „Panisses“ – Kichererbsen-Pommes	28,00

## Käseteller

Rohmilchkäse-Auswahl & Ziegenkäse von der „Ziegerei“ aus Asendorf – dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte	12,00/16,00
--	-------------

## Desserts:

Crème Brûlée	9,00
Mojito-Melonensorbet mit Salt-and Pepper-Brownie, Safran-Vanillesauce und kleinem Kompott von Wassermelone, Ananas und Bananen	18,00
„Erdbeertorten-Haufen“ – Erdbeermousse, -sahne, marinierte Erdbeeren, Leibniz-Crumble, Vanilleeis und piemonteser Nusskuchen	15,00

## Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo  
oder  
Eier-Spaghetti mit hausgemachter Bolognese/ mit Tomatensauce/ mit Butter und Parmesan  
Hausgemachte Eiscremes: Vanille/ Schoko/ Erdbeere

## MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Kalbstatar angemacht mit Avocado, Spargel, Ei und Scarmorza,  
dazu Mostreduktion, Petersilien-Öl und frittierte Kartoffel

\*

Österreichische Rahmsuppe mit Grünem Spargel, Shiitake und Schwarzbrot-Croutons

\*

Mezzi Paccheri in Spinatcreme und Weißer Tomatensauce  
mit Streifen von der großen Maischolle, Wildgarnelen und kandierten Oliven

\*

Gebratene Mecklenburger Lammhuft mit Rauch-Kartoffelstampf, Auberginendipp,  
Paprikasaft und Zucchini mit Minze

\*

Kleiner Käseteller

ODER

“Erdbeertorten-Haufen” – Erdbeermousse, -sahne, marinierte Erdbeeren, Leibniz-Crumble,  
Vanilleeis und piemonteser Nusskuchen

Aufpreis mit Rinderfilet plus 15.-

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 56.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 88.-

---

## MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Kohlrabisalat mit Minze, Basilikum und piemonteser Haselnüssen auf Avocadocreme

\*

Österreichische Rahmsuppe mit Grünem Spargel, Shiitake und Schwarzbrot-Croutons

\*

Gefüllte Zucchiniblüte mit Kapern, Rauchkartoffel, lila Chips und Mimolette-Sauce

\*

Risotto mit frischen Pfifferlingen, Rucola, Blaubeeren, Pecorino und Basilikum

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Mojito-Melonensorbet mit Salt-and Pepper-Brownie, Safran-Vanillesauce  
und kleinem Kompott von Wassermelone, Ananas und Bananen14

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 78.-

-Alle Preise in EURO

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene  
wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank