

Karte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's Salad	9,00/13,00
Ochsenschwanzkrokette auf Selleriesalat mit Kirsch-Chutney, Feldsalat, Haselnuss und Madeirasauce	24,00
Rote Bete-Carpaccio mit Nussöl und Parmesan, Radicchiosalat in Bete-Dressing, und Eiscreme von Ziegenfrischkäse mit getrockneten Feigen	25,00

Suppen:

Kürbissuppe aromatisiert mit Curry, Chili, Orange und Zitronengras; als Einlage Ziegenkäse-Espuma, Cranberries und Walnuss	9,00/14,00
Selleriecremesuppe mit Dill, Preiselbeeren, Kartoffeln und Räucheraal	10,00/15,00

Zwischengerichte:

Mezzi Paccheri alle Vongole mit Kirschtomaten vom Holzkohlegrill, Algencreme und Sardellen-Bröseln	22,00
Sizilianische Busiate-Pasta in leicht pikantem Grünkohl-Pesto mit Gorgonzolacreme, Quitte und frittiertem Grünkohl	23,00
Kürbis-Risotto mit Artischocken, Radicchio Tardivo, Granatapfel, geräuchertem Scarmorza und Cantucci-Bröseln	25,00

Hauptgerichte:

Kurz gebratene Mecklenburger Lammhuft mit gefüllter Artischocke, Rauch-Auberginendipp, Kartoffelstampf, Paprikasaft, Basilikum-Emulsion und Zucchini-salat	29,00/39,00
Ragout vom Oterser Reh mit Curry-Kraut-Spätzle, Pilzen und Preiselbeeren	21,00/28,00
Konfiertes Kabeljaufilet auf Sauerkrautsauce, Petersilienwurzel-Kartoffel-Ragout, Schmorgurken und Forellen-Caviar	26,00/35,00
Rinderfilet mit Tages-Beilage 220g	56,00
Vegan: frittierter Grünkohl auf gebratenen Zucchini mit Minze, Auberginencreme, gehobelten Champignons und Basilikum-Emulsion	20,00/27,00

Käseteller

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

Desserts:

Crème Brûlée	9,00
Hausgemachte Franz-Brötchen-Eiscreme mit Kompott von caramelsierten Bananen, Vanillesauce, Pekannuss, Rum-Caramel und Franzbrötchen-Bröseln	15,00
Earl Grey-Eiscreme mit Birnen, Williams-Sabaione, Kardamom und Pekannuss-Crumble	14,00

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

-Alle Preise in EURO-

MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Ochsenschwanzkrokette auf Selleriesalat mit Kirsch-Chutney, Feldsalat, Haselnuss
und Madeirasauce

*

Kürbissuppe aromatisiert mit Curry, Chili, Orange und Zitronengras;
als Einlage Ziegenkäse-Espuma, Cranberries und Walnuss

*

Mezzi Paccheri alle Vongole mit Kirschtomaten vom Holzkohlegrill,
Algencreme und Sardellen-Bröseln

*

Kurz gebratene Mecklenburger Lammhuft mit gefüllter Artischocke, Rauch-Auberginendipp,
Kartoffelstampf, Paprikasaft, Basilikum-Emulsion und Zucchini Salat

*

Kleiner Käseteller

ODER

Earl Grey-Eiscreme mit Birnen, Williams-Sabaione, Kardamom und Pekannuss-Crumble

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-

Rote Bete-Carpaccio mit Nussöl und Parmesan, Radicchiosalat in Bete-Dressing
und Eiscreme von Ziegenfrischkäse mit getrockneten Feigen

*

Selleriecremesuppe mit Dill, Preiselbeeren und Kartoffeln

*

Frittierter Grünkohl auf gebratenen Zucchini mit Minze, Auberginencreme,
gehobelten Champignons und Basilikum-Emulsion

*

Kürbis-Risotto mit Artischocken, Radicchio Tardivo, Granatapfel, geräuchertem Scarmorza
und Cantucci-Bröseln

*

Kleiner Käseteller

ODER

Hausgemachte Franz-Brötchen-Eiscreme mit Kompott von caramelsierten Bananen,
Vanillesauce, Pekannuss, Rum-Caramel und Franzbrötchen-Bröseln

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.