

Abendkarte · 05. Dezember 2024

– Vorspeisen / Suppe –

Carpaccio von gerösteten Kräuterseitlingen
mit Spitzkohlwickel, gebackenen Kapern
und Salat Bouquet
14,50 €

Kleiner Salat
Marinierte Blatt- und Gartensalate
mit Nüssen und Kernen
9,50 €

Sellerie-Steckrüben-Cremesuppe
mit Mandeln
9,50 €

- Salate -

Großer Salat
Marinierte Blatt- und Gartensalate
mit Nüssen und Kernen
13,50 €

Großer Salat
mit Fetakäse aus Schafs- und Ziegenmilch
17,60 €

Großer Salat
mit gebratenen Tranchen
vom Mecklenburger Landhuhn
20,90 €

– Fisch, Fleisch & Vegetarisch –

Wahlweise
Gebratenes Filet vom Heilbutt¹
oder
Gebratener Rücken und Geschmorte Keule
vom Reh
oder
Gebackener Falafel

serviert mit
mit Vanille-Karotten, Rote Bete
und gebackenem Kartoffelstrudel
32,50 €

– Süßes Finale & Käse –

Schokoladenmousse
mit eingelegten Waldbeerenragout
und Kürbiskernöl Eis
9,50 €

Käsevariation
mit Nüssen, Brioche
und fruchtigem Orangensenf
11,00 €

– Eis & Sorbets –

Orange Passionsfrucht - Sorbet
Cassis - Sorbet
Quitten - Sorbet
je Kugel 2,50 €