

Abendkarte · 14. Dezember 2024

– Vorspeisen / Suppe –

Gebratene Leber von der Ente
mit Apfelconfit, Rucola
und Brioche
14,50 €

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

Selleriecremesuppe
mit karamellisierten Walnüssen
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 Zander ¹
oder
Geschmorte Keule vom Wiesenlamm
oder
Gebackener Schafs- Ziegenmilchkäse

serviert mit
Karotten, Lauchgemüse
und cremigem Weißweinrisotto
32,50 €

– Süßes Finale & Käse –

Lebkuchen – Pflaumenbuttercreme –
Schnitte
mit eingelegten Kumquats
und Himbeersorbet
9,50 €

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

– Eis & Sorbets –

Weißer Schoki - Eis
Cassis - Sorbet
Quitten - Sorbet
je Kugel 2,50 €