

Unsere Lieblingsgerichte

in vier kleinen Gängen serviert

€ 49

mit Weinmenü plus € 28

Menü L'étable

Breitenbacher Saibling

Blumenkohl, Pumpernickel

Sauerampfer, Rapsölmayonnaise

€ 24

Island Scholle Finkenwerder Art

Gurke, Dillsand, Bratkartoffel, Nordseekrabben

€ 24 als Zwischengang/€ 34 als Hauptgericht

Simmentaler Rind

Zwiebeln, Aromaten, Mais, Yuzu-Zitrone

€ 36

Rhabarber und Kefir

Buchweizensable, Buddas Hand, süße Aniskresse

€ 16

als Menü € 69

mit Weinmenü plus € 28

Gesellschaften ab 6 Personen bitten wir höflich um einheitliche Bestellung

Romantik-Menü

Kaisergranat

Fenchel, Kalamata-Olive, Zitrusfrucht-Aromen
€ 26

Vegetarischer Frühlingsanfang

Weißer Spargel, Erbsen und Möhren, Morcheln
Tandori-Hollandaise, Ziegenkäse vom Kirchhof
€ 22

Bretonischer Wolfsbarsch

Pulpo-Bolognaise, dicke Bohnen, Tomaten-Crème Brûlée, Salty Fingers
€ 28 als Zwischengang/€ 38 als Hauptgericht

Geflügelnest

Sot-l'y-laisse, Gänseleber
Perigord Trüffel, Landei, Champignons, Sellerie, junger Spinat
€ 24

Milch-Lamm vom Müritz-Hof

Kotelett, Rollbraten, gebackene Praline
Kohlrabi, Kartoffel-Bärlauchgratin, Mispeln, geräucherte Mandeln
€ 36

Auswahl französischer Rohmilchkäse

vom Affineur Waltmann
€ 16

Piemontesische Haselnüsse

Bisquit, Crunch
Banane, Joghurt, Karamell
€ 16

als Menü € 98 mit Käse plus € 12 - mit Weinmenü plus € 49
als 6 Gang Menü mit Käse oder Dessert € 98 - mit Weinmenü plus € 42
als 5 Gang Menü ohne Wolfsbarsch, mit Käse oder Dessert € 89- mit Weinmenü plus € 35