

# Meine Regionale Küche

---

Klare Fischsuppe „Mann & Fru“  
Chili, Safran  
12,00 €

Kürbis-Cremesuppe „Mit“  
gerösteter  
Jakobsmuschel  
13,00 €

Kürbis-Cremesuppe „Ohne“  
8,00 €

Geräucherter Hirschschinken  
Crème Fraîche  
als Vorspeise  
15,00 €

Leiner Linsen-Eintopf  
Rauchaal  
Wildknacker  
14,00 €

Mecklenburger Tafelspitzsülze  
Pfefferlings-Remoulade  
Schmorkohl, Bratkartoffeln  
20,00 €

Milchreis  
Apfelmus  
10,00 €

Crème Brûlée  
12,00 €

# Meine Hofküche

---

Tatar  
Rinderfilet  
Kapern, Schalotte  
24,00 €

Gänseleber-Terrine  
Sauerkirsche, Schokolade  
22,00 €

Schaumsuppe  
von hiesigen Pfifferlingen  
12,00 €

Wachtel, Blutwurst  
Pfefferspitzkohl  
Reibekuchen  
24,00 €

Müritzer Zanderfilet  
Sauerkraut, Himmel & Erde  
Senfsauce, Kartoffelschnee  
33,00 €

Die Blattsalate, Perlhuhnbrust  
Mozzarella, Knusper Crôtons, Nüsse  
20,00 €

Gegrillter Wildlachs  
Schmorgurke, Kapern  
Zitronensauce  
26,00 €

Der Rinderrücken  
Senfkruste, Prinzessbohnen  
Gratinierte Kartoffeln  
48,00 €

Zweierlei - Sorbet  
11,00 €

## Menü „Mit“

---

Küchenaperitif „Mit“  
Rieslingsekt, Heidelbeeren  
Holunderblüte 2023  
11,00 €

Tartar  
Wildlachs  
Eigener Kaviar  
Erdnuss



Entenleber  
gebraten  
Pfirsich



Rehbock Rücken  
Portweinlack  
Pfifferlinge  
Hokkaido



Topfen-  
Pflaumen-  
Knödel

Pro Person 88,00 €

Empfehlung:  
3 Fach Rohmilchkäse  
Martina Mühlenberg Schwerin  
12,00 €

## Menü „Ohne“

---

Küchenaperitif „Ohne“  
Holunderbeeren-Nektar  
0,1l 8,00 €

Vorspeise von Avocado  
Joghurt  
Heidelbeeren



Schaumsuppe „Hokkaido“  
gebackener Mozzarella



Das Steinpilzrisotto  
Parmesan



Topfen-  
Pflaumen-  
Knödel

Pro Person 58,00 €

Empfehlung:  
5 Fach Rohmilchkäse  
Martina Mühlenberg Schwerin  
17,00 €