

Dessert & Käse

**Crème Brûlée
Heidelbeeren**
13,00 €

Rhabarber-Sorbet
Champagner
16,00 €

Aprikosen- Quarkknödel
Vanilleeis
14,00 €

Empfehlung zum Dessert

Georg Albrecht Schneider
Niersteiner Hipping
Riesling Auslese 2017
7,00 € 0,05 l

Niersteiner Paterberg
Riesling Eiswein 2017
13,00 € 0,05 l

der KÄSELADEN
Martina Mühlenberg Schwerin

Frankreich
3 fach- Auswahl
Rohmilchkäse
15,00 €

Frankreich
5 fach- Auswahl
Rohmilchkäse
20,00 €

Liebe Gäste, wir machen Sie darauf aufmerksam,
dass in allen unseren Speisen, Allergene und
Zusatzstoffe enthalten sein können.

25 Jahre
Fuchs • Glania-Brachmann
2001 – 2026

Mein Jubiläums Spezial für 2 Personen

30 g Osietra Kaviar
2 Gl. Champagner „Bollinger“
120,00 €

Kalbs-Tatar aus dem Fleischwolf
Müritzer Saiblingskaviar
Kapern, Schalotten, Crème Fraîche
24,00 €

Klare Fischsuppe
„Mann & Frau“
13,00 €

Schaumsuppe
Heimische Pfifferlinge
13,00 €

Tomaten-Chilisuppe
Königsgarnele
11,00 €

Sommerliche Salatherzen
Haselnuss, Melone
gebratene Maishähnchenbrust
20,00 €

Kalbs-Sauerfleisch
Chili-Remoulade/ Bratkartoffeln
Spitzkohl
22,00 €

Müritzer Zander
Champagnerlinse
28,00 €

Heilbuttfilet
Zweierlei Blumenkohl
33,00 €

Himmel & Erde Mecklenburg
Sauerkraut, gebratene Blutwurst
22,00 €

Rinderrücken „Senfkruste“
heimische Pfifferlinge
gratinierte Kartoffeln
44,00 €

„Mit“

Rieslingssekt mit
2026 Holunderblüten-Nektar, Heidelbeeren
13,00 €

„Ohne“

Schweriner Johannisbeeren-Nektar
0,1l 5,00 €

Menü „Niklot“

Melonen-Tomaten-Tatar
Jacobsmuschel
22,00 €



Müritzer Saibling
„Birne, Bohne & Speck“
28,00 €



RR
Rehrücken „Rossini“
Heimische Pfifferlinge, Entenleber
Portwein, Johannisbeergelee
48,00 €



Aprikosen - Quarkknödel
Vanilleeis
14,00 €

Menüpreis
88,00 € pro Person

Menü „Caroline Louise“

Melonen-Tomaten-Tatar
eingelegter Ziegenkäse
20,00 €



Zweierlei Blumenkohl
Mandeln
18,00 €



Hausgemachte Pasta
Heimische Pfifferlinge
23,00 €



Aprikosen - Quarkknödel
Vanilleeis
14,00 €

Menüpreis
62,00 € pro Person

Sehr geehrte Gäste,
für unsere Mundserviette und Tischdecke
berechnen wir 2,50 € pro Gast.