

## Dessert & Käse

---

**Blutorangen – Sorbet  
Belvedere Vodka**  
12,00 €

**Creme Brûlée von Nougat**  
Heidelbeeren  
14,00 €

**Mecklenburger Quarkknödel**  
Orange  
Vanille  
15,00 €

### 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 €

## Mecklenburger Landküche

---

**Geräucherter Rehschinken**  
Sauerrahm, Blaubeeren  
15,00 €

**Fischsuppe „Mann & Frau“**  
Safran, Chili  
13,00 €

**Cremsuppe von Steinpilzen**  
15,00 €

**Kleiner Linseneintopf**  
Hirschknacker, Rauchaal  
14,00 €

**Mecklenburger Spanferkelsülze**  
Steinpilz-Remoulade  
Bratkartoffeln, Gurkensalat  
20,00 €

**Müritzer Saiblingsfilet**  
Hokkaido, Gartenlauch  
26,00 €

**LWL- Kalbsbratwurst**  
Sauerkraut  
Kartoffelschnee  
20,00 €

**Skrei – der Winter-Dorsch**  
Spitzklohl  
Kartoffelschnee  
33,00 €

**Mecklenburger  
Rinderzwiebelrostbraten**  
Rettich, Bratkartoffeln  
35,00 €

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

## „Mit“

**Küchenaperitif**  
Holunderblüte 2024  
Rieslingsekt  
Heidelbeeren  
12,00 €

## „Ohne“

**Küchenaperitif**  
Hausgemachter Apfel-Nektar  
0,1l 5,00 €  
  
Küchen-Glühwein  
7,50 €

### Menü „de Weimar“

**Tatar**  
Müritzer Saibling  
Saiblings-Kaviar  
Creme Fraiche



**Meerrettichsuppe**  
Müritzer Rauchaal, Jacobsmuschel



**Der Hirschrücken**  
heimische Steinpilze  
Grießbällchen  
Portwein



**Creme Brûlée von Nougat**  
Heidelbeeren  
Menü 88,00 € pro Person

**Der Hirschrücken**  
heimische Steinpilze  
Grießbällchen  
Portwein  
48,00 €

### Menü „Carolin Louise“

**Tatar**  
Rote-Beete  
gebackener -Schafskäse  
Holunder



**Suppe bei Hofe**  
**Französische Zwiebelsuppe**  
Wachtelei, Comté



**Steinpilz- Risotto**  
Weißer Tomatenschaum  
Parmesan



**Creme Brûlée von Nougat**  
Heidelbeeren

Menü 58,00 € pro Person

**Steinpilz-Risotto**  
Weißer Tomatenschaum  
Parmesan  
24,00 €

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