

Dessert & Käse

Dreierlei - Sorbet
12,00 €

Crème Brûlée
15,00 €

Topfenknödel
Aprikose
14,00 €

Pfirsich „Melba“
Himbeere
15,00 €

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.

Mecklenburger Landküche

Geräucherter Rehschinken
Sauerrahm, Blaubeeren
15,00 €

Schaumsuppe Pfifferlinge
12,00 €

Geeister Tomatentee
Müritzer Saiblings-Kaviar
15,00 €

Fischsuppe „Mann & Fru“
Safran
13,50 €

Rapunzel-Salat
Melone
Knuspercroutons
eingelegter Schafskäse
Gebratene **Maishähnchenbrust**
20,00 €

Kräutermatjes-Tatar
Spitzkohl, Reibekuchen
20,00 €

LWL - Kalbsbratwurst
Sauerkraut, Kartoffelschnee
20,00 €

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

Müritzer Saiblingsfilet
Zweierlei Blumenkohl
Kapern, Zitronensauce
26,00 €

Müritzer Zanderfilet, Blutwurst
Spitzkohl, Kartoffelschnee
33,00 €

Kalbs-Rücken
Tomaten - Parmesan – Kruste
Erste Pfifferlinge
Kartoffelgratin
35,00 €

„Mit“

Küchenaperitif

Erste Holunderblüte 2024
Rieslingsekt
Heidelbeeren
11,00 €

„Ohne“

Küchenaperitif

Hausgemachter Apfel-Nektar
0,1l 5,00 €

Erster Rhabarber-Nektar
8,00 €

Menü „de Weimar“

Tatar

Müritzer Saibling
Osietra Kaviar



Aufgeschäumte Blattspinatsuppe

Jacobsmuschel



RR

Rinderrücken „Rossini“
Entenleber
Pfifferlinge
Grießbällchen
Portwein



Pfirsich „Melba“

Himbeere

Menü 88,00 € pro Person

RR

Rinderrücken „Rossini“
Entenleber
Pfifferlinge
Grießbällchen
Portwein
48,00 €

Menü „Carolin Louise“

Tatar

Tomate, Olive
gratinierter Ziegenkäse



Aufgeschäumte Blattspinatsuppe

Walnuss



Hausgemachte Pasta

Pfifferlinge
Parmesan



Pfirsich „Melba“

Himbeere

Menü 58,00 € pro Person

Hausgemachte Pasta

Pfifferlinge
Parmesan
22,00 €

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