

Dessert & Käse

Dessert von Schokolade

Earl Grey Tee
Rumfrüchte
15,00 €

Topfen-Mohn-Knödel

Quittengelee
Vanilleeis
16,00 €

Sauerkirsch-Sorbet

Belvedere Vodka
11,00 €

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

Gänseleber Pastete

Pistazie, Quitte
22,00 €

Geräucherter Wildschweinschinken

Heidelbeeren / Crème Fraîche
18,00 €

Suppe bei Hofe

Französische Zwiebelsuppe
Wachtelei
11,00 €

Fischsuppe „Mann & Fru“

Safran, Aromaten
14,00 €

Hirschgoulasch

Rotkraut, gebackene Grießbällchen
Johannisbeergelee
25,00 €

Perlhuhn-Frikassee für zwei Personen

„Risi-Pisi“
58,00 €

Müritzer Zanderfilet

Sauerkraut
Paprika
33,00 €

Wildschwein-Sauerfleisch

Chili-Remoulade, Bratkartoffeln
20,00 €

Rinder-Rücken

Senfruste
Prinzessbohnen
Kartoffelgratin
44,00 €

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

„Mit“

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

Menü „Mit“

Wildlachs – Tatar
Wasabi
Schalotte
18,00 €



Steinpilzcremesuppe
Entenleber
18,00 €



Rehrücken
Portweinbutter
Pfefferspitzkohl, Reibekuchen
48,00 €



Dessert von Schokolade
Earl Grey Tee
Rumfrüchte
15,00 €

Menüpreis
88,00 € pro Person

„Ohne“

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

Menü „Ohne“

**Marinierte
Rote Beete**
Gebackener Schafskäse
18,00 €



Steinpilzcremesuppe
14,00 €



Hausgemachte Pasta
Blattspinat
Parmesan
22,00 €



Dessert von Schokolade
Earl Grey Tee
Rumfrüchte
15,00 €

Menüpreis
62,00 € pro Person

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