

Dessert & Käse

Willis Eierlikör
8,00 €

Sauerkirsch – Sorbet
Belvedere Vodka
12,00 €

Crème Brûlée
Heidelbeeren
14,00 €

Gratinierter Ziegenkäse
Mango
18,00 €

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 €

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

Mecklenburger Landküche

Gänseleber Terrine
Holunderbeere/ Schokolade
22,00 €

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

Frühlingszwiebelsuppe
Wachtelei/ Comte
11,00 €

Tomatencremesuppe
8,00 €

Rapunzelsalat
gebratene Maishähnchenbrust
Knusper-Croutons, Walnuss
20,00 €

Mecklenburger Entensauerfleisch
Chili-Remoulade
Bratkartoffeln
20,00 €

Der Wildlachs
Rote-Beete-Risotto
Kapern-Zitronensauce
28,00 €

Ludwigscluster - Kalbsbratwurst
Sauerkraut
Kartoffelschnee
20,00 €

Gebratener Dorsch
Spitzkohl
Kartoffelschnee/ Senf
33,00 €

Mecklenburger
Rinderzwiebelrostbraten
Rettich, Bratkartoffeln
35,00 €

„Mit“

Küchenaperitif
Holunderblüte 2024
Rieslingsekt
Heidelbeeren
12,00 €

Menü „de Weimar“

Tatar Wildlachs
Wasabi
Macadamia
Creme Fraiche



Blattspinatsuppe
Jakobsmuschel



Das Kalbsfilet
Frühlingsgemüse
Bärlauch
Grießbällchen
Portwein



Creme Brûlée
Heidelbeeren

Menü 88,00 € pro Person

~~~~

**Das Kalbsfilet**  
Frühlingsgemüse  
Bärlauch  
Grießbällchen  
Portwein  
48,00 €

## „Ohne“

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

### Menü „Carolin Louise“

**Oliven-Tomaten-Tatar**  
gebackener -Schafskäse



**Blattspinatsuppe**  
Walnüsse



**Hausgemachte Pasta**  
Zucchini/ Tomate  
Parmesan



**Creme Brûlée**  
Heidelbeeren

Menü 58,00 € pro Person

~~~~

Hausgemachte Pasta
Zucchini/ Tomate
Parmesan 20,00 €

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