

Dessert & Käse

**Crème Brûlée
Heidelbeeren**
13,00 €

Rhabarber-Sorbet
Champagner
16,00 €

Zwetschgen-Quark-Knödel
Vanillesauce
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 €

Geräucherter Wildschweinschinken
Crème Fraîche, Heidelbeeren
20,00 €

Klare Fischsuppe
„Mann & Frau“
13,00 €

Schaumsuppe
Heimische Steinpilze
16,00 €

Rehgoulasch
Rotkohl
Kartoffelknödel
28,00 €

Perlhuhn Frikassee
Für 2 Personen
Risi Bisi
48,00 €

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

Müritzer Zander
Champagnerlinse
28,00 €

Müritzer Saibling
„Birne, Bohne & Speck“
33,00 €

Wachtel & Blutwurst
Reibekuchen, Pfefferspitzkohl
28,00 €

Rinderrücken „Senfruste“
Prinzessbohnen
gratinierte Kartoffeln
48,00 €

„Mit“

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

„Ohne“

Schweriner Apfel-Nektar
0,1l 4,00 €

Menü „Niklot“

Rote Beete – grüner Apfel
Mandel
gebackene Königsgarnele
22,00 €



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



RR
Rehrücken „Rossini“
Heimische Steinpilze, Entenleber
Portwein, Hagebutte
55,00 €



Spätsommerliche Beeren
Vanilleeis
Sahne
14,00 €

Menüpreis
88,00 € pro Person

Menü „Caroline Louise“

Rote Beete – grüner Apfel
Mandel
eingelegter Ziegenkäse
20,00 €



Hokkaido Suppe
Pistazie
18,00 €



Hausgemachte Pasta
Heimische Steinpilze
Parmesan
26,00 €



Spätsommerliche Beeren
Vanilleeis
Sahne
14,00 €

Menüpreis
62,00 € pro Person

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