

Dessert & Käse

Dreierlei - Sorbet
12,00 €

Creme Brûlée von Nougat
14,00 €

Mousse au Chocolat
Heidelbeeren
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

Entenleber Pastete als Vorspeise
Haselnuss, Hokkaido-Orange
22,00 €

Geräucherter Rehschinken
Sauerrahm, Blaubeeren
15,00 €

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

„Suppe bei Hofe“
Französische Zwiebelsuppe
Wachtelei, Comté
11,00 €

Soljanka „de Weimar“
12,00 €

Kleiner Linseneintopf
Hirschknacker, Rauchaal
14,00 €

Die Mecklenburger-Entenbrust
Rumtopf-Kirsche, Rotkohl, Kartoffelknödel
28,00 €

„Himmel & Erde Mecklenburgs“
Wachtelbrust & Blutwurst
Spitzkohl, Kartoffelschnee mit Apfel
24,00 €

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

Müritzer Saiblingsfilet
Hokkaido, Gartenlauch
26,00 €

Skrei – der Winter-Dorsch
Zweierlei Bohnen
33,00 €

Mecklenburger
Rinderzwiebelrostbraten
Rettich, Bratkartoffeln
35,00 €

„Mit“

Küchenaperitif
Holunderblüte 2024
Rieslingsekt
Heidelbeeren
12,00 €

Menü „de Weimar“

Tatar
Müritzer Saibling
Saiblings-Kaviar
Creme Fraiche



Meerrettichsuppe
Müritzer Rauchaal, Jacobsmuschel



Der Rehrücken
heimische Steinpilze
Grießbällchen
Portwein



Mousse au Chocolat
Heidelbeeren

Menü 88,00 € pro Person

Der Rehrücken
heimische Steinpilze
Grießbällchen
Portwein
48,00 €

„Ohne“

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

Küchen-Glühwein
7,50 €

Menü „Carolin Louise“

Rote-Beete-Tatar
gebackener Schafskäse
Holunder



Suppe bei Hofe
Französische Zwiebelsuppe
Wachtelei, Comté



Hausgemachte Pasta
Herbst-Trüffel
Parmesan



Mousse au Chocolat
Heidelbeeren

Menü 58,00 € pro Person

Hausgemachte Pasta
Herbst-Trüffel
Parmesan
25,00 €

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