

„Menü Erdkunde“
Das Beste vom Hof
von der Wiese und aus dem Wald

Rosa gebratenes Roastbeef mit feiner Remouladensauce
warmen Egerlingen, gepickelten roten Zwiebeln
Rucola und gehobeltem Parmesan
à la carte Vorspeise - 21,50 Euro

Passierter Soljankasud
von geräucherter Entenbrust
mit einer gebackenen Entenpraline
à la carte Suppe - 16,90 Euro

Hausgemachte Frühlingsrolle
von Spanferkelhaxen
auf asiatischem Kartoffelsalat
à la carte warme Vorspeise – 21,50 Euro
à la carte Hauptgang - 39,90 Euro

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten
vom Mecklenburger Hirschrücken auf Ofenselleriepüree
mit handgeschabten Spätzle und wildem Brokkoli
à la carte Hauptgang - 39,90 Euro

Variation von unseren Lieblings-Desserts

Crème brûlée
Schokoladenmousse & Panna Cotta
Geeister „Kay“pirinha
der Cocktailklassiker
auf meine Art
Dessert - 15,90 Euro

2 Gang Menü - 54,00 Euro

3 Gang Menü - 67,00 Euro

4 Gang Menü - 79,00 Euro

5 Gang Menü - 91,00 Euro