

„Menü (Meeres) Biologie“
Das Leckerste
von Fisch, Schalen- und Krustentiere

Lauwarmes Carpaccio vom Seesaibling
in brauner Butter
mit Teriyakisauce, Wasabicrème und Tobiko
an kleinen Salaten
à la carte Vorspeise - 21,50 Euro

Klassisches Nordseekrabbensüppchen
mit kleinem Krabbenbrötchen
à la carte Suppe - 16,90 Euro

Kleines Kartoffelrisotto
mit gebratener Jakobsmuschel
und gebackener Softshellcrab
à la carte warme Vorspeise - 21,50 Euro
à la carte Hauptgang – 39,90 Euro

Gebratenes Filet vom Müritzzander
auf herzhaftem Gemüse von Zwerglinsen
mit hausgemachten Parmesanravioli mit flüssigem Kern
geschmortem Sellerie
und Rotweinjus
à la carte Hauptgang - 39,90 Euro

Unser „Alte Schule“
Schneeball
im Schwarzwälder Kirschtorten Style
mit Sauerkirscheis
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