

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

Duo von rosa gebratenem Roastbeef mit Remouladensauce
und Beef Tatar an kleinem Cesarsalat
à la carte Vorspeise - 21,50 Euro

Kräftige Tomatenconsommé
mit Zweierlei von der Oldenburger Landente
hausgemachte Ravioli mit Entenbolognaise
und heißgeräucherter Entenbrust
à la carte Suppe - 16,90 Euro

Sanft geschmorter Ochschwanz
gefüllt mit Semmelknödel
auf Rahmspitzkohl
à la carte warme Vorspeise – 21,50 Euro
à la carte Hauptgang - 39,90 Euro

Mecklenburger Hirschrücken in 5 Gewürzen gebraten
an Chutney vom Muskatkürbis und Rotkohlkimchi
mit Kartoffelkrapfen und Sauce vom
geschmorten Wildschweinbäckchen
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

oder
Käseauswahl vom Brett mit hausgebackenem Früchtenussbrot
Aufpreis 5,00 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