

Vorspeisen

Carpaccio von geräucherter Entenbrust
an **R**ucolasalat mit Feigendressing

12,50 €

Filetcarpaccio vom Uckermärker Bio-R**ind**
mit Olivenmarinade, **R**ucola und Parmesan

14,50 €

Getrübte Leberterrinen von der Brandenburger **Landente**
mit Brombeeren und mariniertem **K**ürbis

16,50 €

Zweierlei gebackener **Müritzaal**
mit Kaviar von der **T**ollensemaräne
Safranmayonnaise und kleinem **B**lattsalat

17,50 €

Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel
Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd
Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens

Suppen

Hokkaido-Birnensüppchen

mit geräucherter Entenbrust und Kürbiskernöl

7,00 €

Kastanien-Sellerie-Süppchen

mit Schwarzbrotcroûtons und Wildschweinschinken

7,50 €

Salate

Rucola-Fenchelsalat

mit Nussöl-Vinaigrette und geröstetem Serranoschinken
umlegt mit Büffelmozzarella, Ofentomaten, Oliven und Pesto

kleiner Salat 8,00 €

großer Salat 10,00 €

Bio-Feldsalat

mit Kürbiskernöl-Vinaigrette
auf mariniertem Bete-Carpaccio, Wildschweinschinken
geröstetem Kürbis und Wachtelei

kleiner Salat 9,50 €

großer Salat 11,50 €

Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel

Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd
Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens

Fischgerichte

Filet vom Ostseedorsch
mit Meerrettichkruste auf Steckrüben-**A**pfelkraut
Rote-Bete-Sauce und Thymian**k**artoffeln

16,50 €

Filet vom Müritzsaibling
in Mandelbutter gebraten auf glasierten **S**chwarzwurzeln
Safran-**S**enfsauce und Brösel**k**artoffeln

19,50 €

Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel
Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd
Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens

Fleischgerichte

Geschmorte Brust von der Brandenburger Landente
mit Rosmarin-Wacholdersauce, Holunderbeer-Rotkohl
Serviettenknödel

19,50 €

Zweierlei vom Havelländer Apfelschwein
(geschmortes Bäckchen und Filetmedaillos mit Kastanienkruste)
mit Marsalajus, gebackene Schwarzwurzeln
Sauerrahmkartoffeln

22,50 €

Hirschbraten
mit Wacholderjus, Waldpilze á la Crème
Kürbiskernspätzle

21,50 €

Rückensteak vom Uckermärker Bio-Kalb
mit Kastanienkruste und Madeirajus
Waldpilze á la Crème, Serviettenknödel

26,00 €

Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel
Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd
Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens

Käsespezialitäten

Geschmolzener Mecklenburger Ziegenkäse
mit Thymianhönig, Feigen und schwarzen Nüssen

10,00 €

Ausgesuchte Mecklenburger Bio-Käse
mit Feigen und Feigensenf

kleine Portion 9,50 €

große Portion 14,50 €

Dessert

Ananascarpaccio (vegan)
mit Passionsfruchtmarinade, Minze und Mango-Sorbet

8,50 €

Amarettini-Grießknödel
mit Bratapfelkompott und Quitteneis

8,00 €

Lebkuchentiramisu
mit Mangokompott und Kürbiskern-Krokanteis

8,50 €

Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit marinierten Orangenfilets und Grand Manier-Schokoladeneis

9,50 €

Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel
Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd
Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens

Eis & Dessertkarte

„Eis und Heiß“

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne

große Portion: 7,50 €

kleine Portion: 4,50 €

„Schwarzwälder Kirsch“

Schokoladen- und Vanilleeis mit Sauerkirschen
Kirschlikör, Sahne und Schokoladensauce

7,50 €

„Herbst-Zauber“

Vanille-, Quitten- und Walnusseis
mit Bratapfelkompott
Sahne und Butterstreuseln

7,50 €

„Crazy Nuts“

Walnuss- und Vanilleeis mit kandierten Haselnüssen
Eierlikör und Sahne

8,00 €

Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel
Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd
Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens

Unsere Empfehlung

Topinamburschaumsüppchen
mit **L**eindotteröl, Grissini und **W**ildschweinschinken

8,50 €

Zweierlei vom Strelitzer Überläufer
(Rückenmadaillon und geschortenes Bäckchen)
mit Wacholdersauce, Rahmschwarzwurzeln
und Brösel**k**artoffeln

24,00 €

Maronitarte
mit Mangokompott und Birnen-Punscheis

8,50 €

als Menü 37,00 €

„Regionale Brotzeit“
Salami und **S**chinken von der Bio-Manufaktur Havelland
sowie ausgesuchter Mecklenburger **B**io-Käse
dazu **B**rot vom Nemerower Landbäcker

15,50 €

Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel
Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd
Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens

Aus der leichten Küche

Waldpilzravioli

mit gebratenen Waldpilzen, Rucola, Parmesan
und gerösteten Cashewkernen

16,50 €

* Mediterranes Gemüse

auf Tomatentaglierini
mit Rucolapesto, Parmesan und gerösteten Cashewkernen

14,00 €

*mit Hähnchenbrustpiccata

17,50 €

Gebratener Hirtenkäse

auf Tomaten-Basilikumsauce
mediterranes Gemüse, Pesto-Kartoffelpüree

15,50 €

Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel
Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd
Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens