



ALTE ÜBERFAHRT

Wir freuen uns, sagen zu können, dass wir viele unserer Zutaten im Schlossgarten Petzow ernten.

Die Menüpreise sind inkl. LEOGANT Filterwasser.

GENIESSERZEIT

Brauner Egerling

Pumpernickel / Heu - Rahm / Fichte

Karpfen Jke Jime & Sauerteig

Johannisbeere / Creme fraiche

AAL & Polenta

Glasiert / Orange / Schwarzwurzel

Ravioli & Roscoff - Zwiebel

Ricotta / Bronzefenchelessig / Fenchelblüten

Schokolade aus Modica

Sanddorn / Kürbis / Mascarpone

Das Menü für 115,00

Weinbegleitung 52,50

Dieses Menü servieren wir nur tischweise.

VIERERLEI

Brauner Egerling

Pumpernickel / Heu - Rahm / Fichte

Pasta „Cibreo“

Hühnerklein / Parmesan / Le Virtu

Hecht aus der Müritz

Sellerie / Grünkohl / Rauchbutter

Topfen & Kamille

Eis / heiß / Molke / Apfel

Das Menü für 105,00

Weinbegleitung 42,00

Dieses Menü servieren wir nur tischweise.





ALTE ÜBERFAHRT

Wir freuen uns, sagen zu können, dass wir viele unserer Zutaten im Schlossgarten Petzow ernten.

Gern können Sie sich tischweise ein individuelles Menü zusammenstellen.

À LA CARTE

Vorher

Brauner Egerling
Pumpernickel / Heu - Rahm / Fichte

Karpfen Jke Jime & Sauerteig
Johannisbeere / Creme fraiche

Zwischendurch

Pasta „Cibreo“
Hühnerklein / Parmesan / Le Virtu

AAL & Polenta
Glasiert / Orange / Schwarzwurzel

Hauptgang

Hecht aus der Müritz
Sellerie / Grünkohl / Rauchbutter

Ravioli & Roscoff - Zwiebel
Ricotta / Bronzefenchelessig / Fenchelpollen

Dessert

Schokolade aus Modica
Sanddorn / Kürbis / Mascarpone

Topfen & Kamille
Eis / heiß / Molke / Apfel

Die Menüpreise sind inkl. LEOGANT Filterwasser

4 Gänge für 105,00
Weinbegleitung 42,00

5 Gänge für 115,00
Weinbegleitung 52,50

6 Gänge für 125,00
Weinbegleitung 63,00

Von oben nach unten für 140,00
Weinbegleitung 84,00

