

Vorspeise

Bruschetta von der Süßkartoffel
gegrillte Süßkartoffelscheiben mit einem
Melonen-Ziegenkäsesalat und Kresse

12,00 €

Norddeutsche Tapas-Variation
- Tatar vom Müritzhecht auf Schwarzbrot
- Wildschweinsalami auf Kräuterquark mit Pumpernickel
- Gegrillte Paprika mit Petersilienwurzelcreme auf Graubrot

15,00 €

Suppe

Cremesuppe vom Pfifferling
mit Speckwürfeln, Croutons und Kresse

10,00 €

Hauptgang

Zwiebel Rostbraten vom Hirsch mit Wildjus,
geschmorten Zwiebeln, gebratenen Pfifferlingen
und Kartoffelpüree

29,00 €

Weinempfehlung: Spätburgunder Lergenmüller, Rotwein, feinkerb, Brombeere, Kirsche, Johannisbeere

0,2l | 7,20 €

Gebackenes Kabeljaufilet auf einem Wasabi-Gurkensalat,
und Kartoffelschmandpüree

25,00 €

Weinempfehlung: Weißburgunder Bassermann-Jordan, Weißwein, trocken, Banane, Birne, Ananas, florale Noten

0,2l | 8,50 €

Dessert

Lime Cake mit Hafercrumble,
frischen Beeren und einem Beerensorbet

14,00 €