

Hauptgang / Main Course

Rumpsteak 200g aus der Region Glasierte Möhren gepickelte Pilze Kartoffelgratin Senfkaviar <i>Rump steak from the region Glazed carrots pickled mushrooms potato gratin mustard caviar</i>	€ 32,50
Paniertes Duroc Schweinekotelett Pont neuf Kartoffel Krautsalat Buttermilch Dip <i>Paniert duroc porkkotelet Pont neuf slaw buttermilk Dip</i>	€ 29,50
Schwarzfeder-Hühnerbrust Supreme Perl Couscous Tomatenjoghurt Sauce Koriander gepickelte Zwiebeln <i>Black feather chicken breast supreme Israeli couscous spiced tomato yogurt sauce coriander pickled onion</i>	€ 25,50
Lachsfilet Linsenragout Sour Cream Sauerampfer <i>Salmon fillet Lentil ragout sour cream sorrel</i>	€ 25,50
Müritzer Zanderfilet Geröstete Petersilienwurzel Kapern Meersalzkartoffeln Kräutersauce <i>Müritz zander fillet Roasted parsley root capers sea salt potatoes herb sauce</i>	€ 27,50
Flammkuchen Zwiebel Tomate Rucola Sonnenblumenkerne Schmand <i>Tarte flambée Onion tomatoes rocket sunflower seeds sour cream</i>	€ 15,50
Blumenkohlrisotto Kapern Chilli <i>Cauliflower risotto Capers chilli</i>	€ 18,50
Hausgemachte Pilzcaviertelle frischen Pfifferlingen Deichkäse <i>Homemade mushroom caviertelle Fresh chanterelles dike cheese</i>	€ 22,50
Beilage Salat von der gerösteten Tomate <i>Side dish roasted tomato salad</i>	€ 5,50