

Hauptgang / Main Course

Ochsenbacke - 24 Stunden Erbsensalsa Kartoffelpüree Jus <i>Ox cheek pea salsa mashed potatoes</i>	27.5
Maishähnchenbrust Gemüse der Saison Kräutersauce Drillinge Beurre Blanc <i>Corn-fed chicken breast seasonal vegetables herb sauce baby potatoes beurre blanc</i>	26.5
Wiener Schnitzel vom Kalb Wildkräuter Kartoffelsalat Vinaigrette Preiselbeeren <i>Viennese veal schnitzel wild herbs potato salad vinaigrette cranberries</i>	23 32
Lachsfilet Wildkräuter Parmesan Parfümierter Reis Kräuteröl <i>Salmon fillet wild herbs parmesan perfumed rice herbal oil</i>	26.5
Zanderfilet vom Müritzfischer Lauchgemüse Kräuterdrillinge <i>Pikeperch fillet leek vegetable herb baby potatoes</i>	28.5
Tagliatelle Geschmolzene Tomaten Parmesan Basilikum <i>Tagliatelle melted tomatoes parmesan cheese basil</i>	19
Blumenkohlknusper vegan Tahini-Sojajoghurtsauce <i>Crispy cauliflower tahini - soy yoghurt</i>	18

Dessert

Warme Apfeltasche Apfel Rosinen Zimt Vanilleeis <i>Warm apple turnover apple raisins cinnamon vanilla ice cream</i>	10.5
Warmer Croissantpudding Vanillesauce <i>Warm croissant pudding</i>	10.5
Käseauswahl 3 Sorten Fruchtiger Senf Baguette <i>Cheese selection fruity mustard baguette</i>	13
Kugel Eis verschiedene Sorten <i>Scoop of ice cream different types</i>	3.5