

Vorspeisen / Starters

- In Gin gebeizter Lachs** € 14,50
Buttermilch-Dashi-Gel | Kräuteröl | gepickelte Gurke | Schwarzbrot
Gin-cured Salmon
Salmon | buttermilk dashi gel | herb oil | pickled cucumber | brown bread
- Hausgemachte Hühner-Pastete** € 12,50
Focciachips
Homedmade Chicken paté
Focciachips
- Möhrensalat mal anders (vegan)** € 12,50
Fermentiertes Möhrenpüree | Krautsalat mit Kapern | Chili |
Macadamia Bonito
Carrot salad with a difference (vegan)
Fermented carrot puree | coleslaw with capers | chili | macadamia bonito

Suppe / Soup

- Tagessuppe** € 9,00
Soup of the day
- Geröstetes Kürbis-Mandel-Süppchen (vegan)** € 9,50
Kürbis-Apfel-Chutney | Kürbisasche | Ingweröl
Roasted pumpkin almond soup (vegan)
pumpkin | almond | pumpkin and apple chutney | pumpkin ash | ginger oil

Zwischengang / Intermediate Course

- Hausgemachte Rinderpastrami** € 17,50
Blumenkohlvariationen | hausgemachter Buttermilchricotta |
Zitronenkaviar | fermentierte Knoblauchmayonnaise
Homemade beef pastrami
*Cauliflower variation | homemade buttermilk ricotta | lemon caviar |
fermented garlic mayonnaise*
- Sauerteigkorb (vegan)** € 15,50
Sauerteigbrot | Linsenragout | Gemüse
Sourdough basket (vegan)
Sourdough bread | lentil ragout | vegetables

Hauptgang / Main Course

Bodden Zander von den Müritzfischern Petersilienwurzelpüree Kartoffelfondant Petersilien-Robelja-Salat Kräuteröl <i>Bodden zander from the Müritz fishermen</i> <i>Parsley root puree potato fondant parsley robelja salad herbal oil</i>	€ 25,50
Lachs Kartoffel Butterlauch Pfifferlinge Togarashi <i>Salmon</i> <i>Potato butter leek chanterelles togarashi</i>	€ 27,00
Rumpsteak 250 g von regionaler Färs Kartoffelgratin wilder Brokkoli Rotweinjus optional mit 40 g Blaukäse abgeflämmt <i>Rump steak 250 g from regional heifer</i> <i>Potato gratin wild broccoli red wine jus</i> <i>Optionally seasoned with 40 g of blue cheese</i>	€ 34,50 + €4,50
Hühnerbrust (regionale Freilandhaltung) Misoglasur mit fermentiertem Honig Radicchio Kartoffelpüree Pfifferlinge Kräutersauce <i>Chicken breast (regional free range)</i> <i>Miso glaze with fermented honey radicchio mashed potatoes chanterelles</i>	€ 25,50
Lammschulterpraline Kichererbsenpüree Sesam Buttermilchricotta Minzessig-Karamell Fladenbrot <i>Lamb shoulder praline</i> <i>Chickpea puree sesame buttermilk ricotta mint vinegar caramel flatbread</i>	€ 25,00
Flammkuchen Zwiebel Tomaten Rucola Sonnenblumenkerne Schmand Pfifferlinge <i>Tarte Flambée</i> <i>Onion tomatoes rocket sunflower seeds sour cream chanterelles</i>	€ 15,50
Shiitake-Frischkäse-Raviolikissen Gepickelte Enoki Waldpilzsud Erbsenkresse <i>Shiitake cream cheese ravioli pillows</i> <i>Pickled enoki wild mushroom stock pea cress</i>	€ 19,50
Hausgemachte Steinpilzgnocchi Stundenei Parmesan <i>Homemade porcini mushroom gnocchi</i> <i>Hourly egg parmesan</i>	€ 18,50

Dessert

Süßer Waldorf

€ 12,50

Weißer Schokolade | Walnüsse | Apfel | Sellerie | Friesisch Blue

Sweet Waldorf

White chocolate walnuts | apple | celery | Frisian blue

Maracuja-Joghurt-Mousse

€ 11,00

Mangochutney

Passion fruit yoghurt mousse

Mango chutney

Käseauswahl 3 Sorten

€ 13,00

Käseauswahl 5 Sorten

€ 19,00

Fruchtiger Senf | hausgemachte Früchtebrioche

Cheese selection

Fruity mustard | homemade fruit brioche

Kugel Eis | verschiedene Sorten € 3,50

Scoop of ice cream

Unser Eis beziehen wir aus der Eismanufaktur „Dolci Note“
aus Schwerin.