

Cheval Blanc Menü

Marinierte Tomate mit Manchego Crème Basilikum
Haselnuss

à la Carte € 10,50

Spargelschaumsüppchen
mit Aal und Forellenkaviar

à la Carte € 9,90

Müritz Zander Kartoffelbaumkuchen
Schmorgurke Senf

à la Carte € 27,90

Lamm Carée
Speckbohnen Rosmarinkartoffeln Thymianjus

à la Carte € 31,50

Crème Brûlée Orangen Kompott

à la Carte € 9,00

Drei Gänge €42
Vier Gänge € 54
Fünf Gänge € 68

Vorspeisen

Dreierlei vom geräucherten Aal – Erbsen und rote Zwiebeln
€ 14,50

Quiche Lorraine mit Wildkräutersalat
€ 11,50

Frischer gemischter Salat
mit geräucherter Entenbrust oder gebratenen Garnelen
€ 9,50 / € 14,90

Suppe

Kartoffel – Senfsüppchen
€ 6,50

Zwischengänge

Crostini Benedikt mit Garnelen Hollandaise
€ 13,90

Pochierter Kohlrabi Schalotten Muskatnuss
€ 11,50

Ravioli gefüllt mit Kalb & Spinat und Wendorfer Pilzsauce
€ 14,90 oder als Hauptgang € 21,50

Hauptgänge

Perlhuhn
Vichy Möhren – Risotto
€ 24,50

Boeuf Bourguignon
Möhren, Perlzwiebeln, Pilze, Kartoffeln
€ 28,90

Gebratenes Saiblingsfilet auf Spinat
Frühlingskartoffeln Weißweinsauce
€ 25,50

Entrecôte vom Mecklenburger Weiderind
Café de Paris Butter
Kräuterkartoffeln – kleiner Salat
€ 38,00

Gemüsebeet
Kartoffeln und Bärlauchpesto
€ 19,90