

Vorspeisen

Bunter Salat

mit frischen deutschen Spargel, Erdbeeren, grüner Pfeffer,
Bärlauchschaum, Wachtelei, confierten Cherrytomaten
& Parmaschinken

18,00 €

Carpaccio vom Weiderind

mit Rucola, Champignons, Parmesan,
Pinienkernen & Balsamico - Vinaigrette

21,50

Suppen

Spargel - Romanesco - Suppe

mit Zuckerschoten, Räucherlachs & Spargelsticks

12,00 €

Bouillabaisse mit Rouille & Baguette

Original französischen Fischsuppe
aus Marseille

23,00 €

Vegetarisches

Pfund frischer deutscher Spargel
mit Hollandaise & neuen Kartoffeln

21,00 €

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel
auf frischen deutschen Spargel
wahlweise Sauce Hollandaise, zerlassene oder brauner Butter
dazu neue Kartoffeln

31,00 €

Schweinemedallions
mit Bärlauchspargel & Butterkartoffeln

29,00 €

Fischgerichte

Tariyaki Lachs
auf Spargel - Avocado & Safran Tagliolini

36,00 €

Seeteufelmedallions
auf Spargelrisotto & Blutorange - Pfeffersauce

38,00 €

Dessert

Kaiser Schmarrn
mit Bourbon Vanilleeis Zwetschgenragout
& Don Papa Rum

13,00 €

Rhabarber Crème Brûlée
mit Rhabarberkuchen - Erdbeerragout, Schokoladenerde
& Pistazieneis

10,50 €

Variationen aus der Mecklenburger Biokäserei
mit Brot & Früchte der Saison

14,90 €

Bitte beachten Sie unsere tägliche Empfehlung des Küchenchefs