

## **erstes menü**

**3mal wildlax & anderer kaviar,  
fenchel, schmorgurke, rote bete, wodka**

\*\*\*

**sautierter saint pierre & wildgarnele,  
safran-rucolabrandade, amaranth, flüssiger st. maure**

\*\*\*

**lackierter bauch und bäckchen vom hauseigenen wollschwein,  
katalanisches kartoffelrisotto, pestotomate, pinienkernkrokant**

\*\*\*

**2erlei vom schwarzfederhuhn & trüffel,  
petersilienwurzelragout, selleriepüree, schwarze nüsse**

\*\*\*

**2mal flüssige valrhona schokolade kalt & warm,  
marsalatarte, rucolabirne, holundereis**

preis pro person 89,00 euro  
und ohne saint pierre 76,00 euro

## **zweites menü**

**gegrilltes thunfisch sashimi,  
paellasalat, flüssiges wasabi, grillananas**

\*\*\*

**krosses müritz felchen,  
kartoffel-sobrassadaragout, tomate, bärlauchschaum**

\*\*\*

**bretonischer hummer & kalbskopf,  
risotto vom grünen spargel, estragonsauce**

\*\*\*

**das beste vom hauseigenen wollschwein & lardo,  
spitzkohl-kohlrabiragout, rosmarinmousseline**

\*\*\*

**erdbeer-rhabarbervariation,  
frischkäsetarte, waldmeistersorbet**

preis pro person 91,00 euro  
und ohne steinbutt 78,00 euro

wenn eine zutat auf dem markt nicht erhältlich ist,  
tauschen wir diese gegen eine gleichwertige aus.

## **drittes menü**

**tatar vom kalbsfilet,  
schmandcrepe, curry-gurkensalat, rucolaeis**

\*\*\*

**weißes tomaten-mozzarellasüppchen,  
gegrillte jakobsmuschel, tomatensalat, weizengrasöl**

\*\*\*

**gebratener seeteufel & serrano,  
oktopusrisotto, zitronenwürfel, pestonage**

\*\*\*

**2mal limousinlamm,  
schnippelbohnenragout, parmesankrapfen, pimentoglace**

\*\*\*

**creme brulee vom lavendel,  
erdbeer-orangenragout, balsamicoeis**

preis pro person 93,00 euro  
und ohne seeteufel 80,00 euro

## **viertes menü**

**terrinen von gebratener gänseleber,  
knuspriges wachtelei, aprikosenconfit, px-sherryeis**

\*\*\*

**bretonische rotbarbe & langostino,  
brunnenkresserisotto, blutorange, grillpaprikanage**

\*\*\*

**sautierter steinbutt & calamaretti,  
artischockencassoulet, bärlauch, olivenkrokant**

\*\*\*

**2mal bries vom weidekalb & beaufort käse,  
auberginenlasagne, malabar-spinat, röstzwiebeln**

\*\*\*

**essenz von der wildtaube,  
grüner spargel, spitzmorcheln, madeira**

\*\*\*

**geschmorte schulter und tatarboulette vom wagyu rind,  
schwarzwurzelragout, trüffelsauce**

\*\*\*

**schokoladen-himbeertarte,  
mangosalat, madagaskar vanille, weißes kaffeeeis**

preis pro person 120,00 euro  
und ohne taube 110,00 euro  
und ohne taube & steinbutt 97,00 euro  
und ohne taube & steinbutt & bries 84,00 euro

wenn eine zutat auf dem markt nicht erhältlich ist,  
tauschen wir diese gegen eine gleichwertige aus.

**zum aperitif reichen wir ihnen gerne**

**blanc de blanc premier cru  
champagne veuve fourny et fils  
champagne, frankreich  
0,75 l zu 67,00 euro**

**oder**

**eisgekühlt serviert green mark rye wodka aus moskau, russland  
4 cl zu 6,00 euro**

**fin de claire austern  
pro stück 3,50 euro  
\*\*\***

**austern „sylter royal“  
pro stück 4,00 euro  
\*\*\***

**pousse au claire austern  
pro stück 5,50 euro**

**zu allen austern variationen reichen wir ihnen gerne**

**austernbrot, schalottenvinaigrette, tabasco  
& wodka creme fraiche**

wenn eine zutat auf dem markt nicht erhältlich ist,  
tauschen wir diese gegen eine gleichwertige aus.