



MEER PUR

		€
N25 OSCIETRA KAVIAR - 30g Dose		105
<i>luxuriöse Delikatesse von N25 – der Klassiker</i>		
Kartoffelwaffel, Sauerrahm & Schnittlauch		
 inkl. 2 Glas a 0,1l Champagner Ayala Brut Majeur		115
DIE AUSTER	6 Stk	26
<i>Sylter Royal</i>	12 Stk	48
Schalotten-Vinaigrette, Zitrone & Chesterbrot		

KLASSIKER

DER BROTKORB		6,5
<i>Mühlenbäckerei Schwerin</i>		
Sauerrahmbutter & Meersalz		
DER GEMÜSEGARTEN  vegan		9,5
<i>Bioland Deutschland</i>		
herbstliches Gemüse, Blattsalat, Kresse, Nüsse & Kerne		
DAS BIO KALBS-TATAR		18
<i>Pistol Prime BBQ Roggentin</i>		
mit Senfgurke, Speckstaub, Rauchschand, Saiblingskaviar & Brot		
DIE FISCHSUPPE		14
<i>Die Müritzfischer, Fischer Prignitz Hohen Viecheln</i>		
vom Räucherfisch, Fenchel, viel Fisch & Dillöl		
DER UHLSCHER KLOPS „WINTER“		21
<i>Biohof Tacke, Dorf Mecklenburg</i>		
Kloß gefüllt mit Entenragout, Sauce & Rotkohl-Salat		
DAS SCHNITZEL		29
<i>BIO Fleischerei Gut Gallin</i>		
vom Schwein mit Kartoffel-Rettich-Salat, Salzzitrone & Kapern- Aioli		
DER MÜRITZ-ZANDER		29
<i>Die Müritzfischer</i>		
mit fermentiertem Pfeffer, Petersilie, Zwiebel & Kartoffel-Senfpuree		
DER KÄSE	3 Sorten	13
<i>BIO Käserei Backenscholzer Hof</i>	5 Sorten	19
Fruchtseif, Traubenchutney & Früchtebrot		

"Die Kunst des Kochens besteht darin, die Qualität der Zutaten zu schätzen und sie mit Kreativität, Leidenschaft & Perfektion zu bearbeiten, um einzigartige Geschmackserlebnisse zu schaffen."

Marcel Kube - Küchenchef



MENÜ

VORSPEISE

DER SELLERIE ✓ vegan optional

Bioland Deutschland
als Schaumsuppe, mit Pilzsalsa & Kresse
2023 Schönburger, Wolkenberg, Brandenburg
oder

€
12

DER RAUCH-SAIBLING

Die Müritzfischer
mit Kohlrabi, Meerrettich, Apfel & Dill-Mayonnaise
2022 Saboteur White, Luddite, Walker Bay - Bot River, ZA

16

ZWISCHENGERICHT

DAS BIO EI ✓

Bioland Deutschland
pochiert, mit Schmorzwiebelcreme, Mangold, Deichkäse & Lauchöl
2022 Orbis Natural Wine weiß BIO, Fidesser, Niederösterreich, AT
oder

19

DIE KOHLBLÄTTER ✓ vegan optional

Bioland Deutschland, BIO Käserei Backensholzer Hof
aus dem Ofen, mit Röstzwiebeln, Liebstöckel & unserem Käse-Trüffel
2023 Le Fornaci Lugana, Tommasi, Lombardei, IT

20

HAUPTGERICHT

DER KÜRBIS ✓ vegan

Bioland Deutschland
gebacken, mit eingelegten roten Zwiebeln, Maronen-Honig-Creme & Estragon
2023 Der Kleine Schwarz, Schwarz, Sachsen
oder

27

DAS KALBSFILET

Pistol Prime BBQ Roggentin
rosa gebraten, mit geröstetem Blumenkohlpüree, Kartoffelwaffel & eingelegten Pastinaken
2021 Spätburgunder "Golderner Wagen", Karl-Friedrich Aust, Sachsen

29

DESSERT

DIE ZWETSCHGE ✓

Bioland Deutschland
Kondensmilch, Rum-Schaum & Schokoladen-Erde
2007 Chez Jau, Rivesaltes Ambré, Vin Doux Naturel
Château de Jau, Languedoc-Roussillon, F
oder

12

DIE SCHOKOLADE ✓ vegan

Original Beans „Yuna Edel Weiß“, Dominikanische Republik
mit eingelegter Birne, Portwein & Walnusseis
2022 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese, Fritz Haag, Mosel

13

GRUSS AUS DER KÜCHE

3 GANG MENÜ 50 €
Weinbegleitung +24 €

4 GANG MENÜ 65 €
Weinbegleitung +32 €

Letzte Menüannahme 20:00 Uhr