




## 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 Backensholzer 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** € 12  
*Bioland Deutschland*  
als Schaumsuppe, mit Pilzsalsa & Kresse  
2023 Schönburger, Wolkenberg, Brandenburg  
oder

**DER RAUCH-SAIBLING** € 16  
*Die Müritzfischer*  
mit Kohlrabi, Meerrettich, Apfel & Dill-Mayonnaise  
2022 Saboteur White, Luddite, Walker Bay - Bot River, ZA

ZWISCHENGERICHT

**DAS BIO EI** ✓ € 19  
*Bioland Deutschland*  
pochiert, mit Schmorzwiebelcreme, Mangold, Deichkäse & Lauchöl  
2022 Orbis Natural Wine weiß BIO, Fidesser, Niederösterreich, AT  
oder

**DIE KOHLBLÄTTER** ✓ **vegan optional** € 20  
*Bioland Deutschland, BIO Käserei Backensholzer Hof*  
aus dem Ofen, mit Röstzwiebeln, Liebstöckel & unserem Käse-Trüffel  
2023 Le Fornaci Lugana, Tommasi, Lombardei, IT

HAUPTGERICHT

**DER KÜRBIS** ✓ **vegan** € 27  
*Bioland Deutschland*  
gebacken, mit eingelegten roten Zwiebeln, Maronen-Honig-Creme & Estragon  
2023 Der Kleine Schwarz, Schwarz, Sachsen  
oder

**DAS KALBSFILET** € 29  
*Pistol Prime BBQ Roggentin*  
rosa gebraten, mit geröstetem Blumenkohlpuree, Kartoffelwaffel & eingelegten Pastinaken  
2021 Spätburgunder "Golderner Wagen", Karl-Friedrich Aust, Sachsen

DESSERT

**DIE ZWETSCHGE** ✓ € 12  
*Bioland Deutschland*  
Kondensmilch, Rum-Schaum & Schokoladen-Erde  
2007 Chez Jau, Rivesaltes Ambré, Vin Doux Naturel  
Château de Jau, Languedoc-Roussillon, F  
oder

**DIE SCHOKOLADE** ✓ **vegan** € 13  
*Original Beans „Yuna Edel Weiß“, Dominikanische Republik*  
mit eingelegter Birne, Portwein & Walnusseis  
2022 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese, Fritz Haag, Mosel

## GRUSS AUS DER KÜCHE

3 GANG MENÜ 50 €  
Weinbegleitung +24 €

4 GANG MENÜ 65 €  
Weinbegleitung +32 €

Letzte Menüannahme 20:00 Uhr