

BROTKORB

Preis in €

- // HAUSGEMACHTES BROT 3,5
Aromabutter | Gartenkresse
Olivenöl

VORSPEISE

Preis in €
p. P.

- // EINE RUNDE SACHE 14
Erbse | Kokosnuss | Egerling
Zitronengras
mit Kabeljaubäckchen 20

- // BETE TRIFFT BIRNE 16
Rote Bete | Topinambur | Lauch
Ziegenkäse | Birne | Honig | Walnuss
mit Pulpo 24

- // SCHWEINEREI 19
Schweinebauch | Karotte | Senf
Soja | Brombeere | Apfel

- // RAUCHIG 18
Blumenkohl | Trüffel | Eigelb
Kabeljaubäckchen | Purple Curry

- // KAVIAR 30G VOM STÖR 48
von den Müritzfischern
Blinis | Crème fraîche

SÜSSES

Preis in €
p. P.

- // NOUGAT-SYMPHONIE 12
Nougatmousse | Knuspercrunch
Kokossorbet | warme Feigen

- // SÜßER GENUSSMOMENT 12
Karamellbirne mit Mohnkuchen
Granatapfelsüppchen
Sanddornsorbet
vegan, glutenfrei & alkoholfrei

MAIN

Preis in €
p. P.

- // ROSA LAMMRÜCKEN ODER 39
// PERLUHNBRUST 38
Risotto | Kürbis | Knoblauch
Aprikose | Passionsfrucht

- // SPITZKOHLSROULADE *vegan & glutenfrei* 28
ODER

- // ZANDER & BLUTWURST 38
Romanesco | Rotkohl | Karotte
Pastinake | Kartoffel | Kumquat

SIGNATURES

Preis in €
p. P.

- GETRÜFFELTE KALBSRAVIOLI
Parmesan | Pilze | Babyspinat | Tomate
Als Vorspeise 19
Als Hauptgang 36

- BOUILLABAISSE 38
Zander | Garnele | Kaviar
Tomate | Crème fraîche
Sauerteigbrot

HAUPTGÄNGE AB 2 PERSONEN

Preis in €
p. P.

- SAIBLING *im Ganzen* 48
(Zubereitungszeit 30 min.)
Kartoffeln | Veggies
Beurre Blanc

- BEEF HAMMER 48
(Zubereitungszeit 30 min.)
zart geschmorte Beinscheibe
von der deutschen Färse
Vegetables | Nussbutter-Püree
Gremolata | Jus

Unsere Allergene- und Zusatzstoffkennzeichnung
kann bei unserem Service-Team erfragt werden.

MENÜ

ALTE SCHULE

SCHWEINEREI

Schweinebauch | Karotte | Senf
Soja | Brombeere | Apfel

2023 GRÜNER VELTLINER

Bründlmayer

Kamptal | AUT

RAUCHIG

Blumenkohl | Trüffel | Kabeljaubäckchen
Eigelb | Purple Curry

2022 STEINTERRASSEN RIESLING

Gut Hermannsberg | Pfalz | DE

HERBSTLICH

ROSA LAMMRÜCKEN ODER

PERLHUHNBRUST

Risotto | Kürbis | Knoblauch
Aprikose | Passionsfrucht

2020 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Salcheto | Toskana | IT

NOUGAT-SYMPHONIE

Nougatmousse | Knuspercrunch
Kokossorbet | warme Feigen

2021 CARMES DE RIEUSSEC

Château Rieussec | Sauternes | FR

MENÜ

NEUE SCHULE

BETE TRIFFT BIRNE

Rote Bete | Topinambur | Lauch
Ziegenkäse | Birne | Honig | Walnuss
glutenfrei

2023 GRÜNER VELTLINER

Bründlmayer

Kamptal | AUT

EINE RUNDE SACHE

Erbse | Kokosnuss | Egerling
Zitronengras

2022 STEINTERRASSEN RIESLING

Gut Hermannsberg | Pfalz | DE

KRAUT UND RÜBE

SPITZKOHLROULADE *vegan & glutenfrei*

ODER ZANDER MIT BLUTWURST

Karotte | Rotkohl | Pastinake
Romanesco | Kartoffel | Kumquat

2020 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Salcheto | Toskana | IT

SÜßER GENUSSMOMENT

Karamellbirne mit Mohnkuchen
Granatapfelsüppchen
Sanddornsorbet
vegan, glutenfrei & alkoholfrei

2021 CARMES DE RIEUSSEC

Château Rieussec | Sauternes | FR

Preis in €
p. P.

4-Gang Menü mit PERLHUHNBRUST 70

4-Gang Menü mit LAMMRÜCKEN 70

Weinbegleitung 39

Preis in €
p. P.

4-Gang Menü mit SPITZKOHLROULADE 60

4-Gang Menü mit ZANDER 70

Weinbegleitung 39