

Vorspeisen

Gebackener Ochsenschwanz

auf Sherrycreme
mit Wildkräutern und Tomatenvinaigrette
EUR 13,50

Bunter Frühlingssalat

mit gebratenem Gemüse und sautierter Geflügelleber
EUR 11,00

Getrübtes Kalbsbries

auf lauwarmem Spargelsalat und confierten Tomaten
EUR 14,00

Suppen

Hummerconsommé

mit seinem Tatar auf Mangocitronelle
EUR 12,00

Frühlingssuppe

mit Spargel, Safran und Hechtklößchen
EUR 9,00

Zwischengerichte

Dreierlei vom Juvenilferkel

mit Senfsaat
violetter Kartoffelsalat und Petersilienpüree
EUR 15,50

Duett

von Jacobsmuschel und Carabinero Riesengarnele

mit hausgemachten Limonenlinguini
EUR 16,00

Bio Käseauswahl aus der Rohmilchkäserei Backensholz

mit Feigensenf und Pumpernickel

Kleine Portion EUR 7,40

Große Auswahl EUR 9,20

Hauptgerichte mit Fisch

Souffliertes Zanderfilet

mit Safranschaum
auf Zuckerschotensalat und Wildkräuterrisotto
EUR 21,00

Gegrilltes Doradenfilet

auf Avocado-Tomatengemüse und Brückenpfeilerkartoffeln
EUR 22,00

Hauptgerichte mit Fleisch

Rosa geschmorter Kalbstafelspitz

mit Schnittlauchsauce
und Kartoffel-Spargelragout
EUR 22,00

Zweierlei vom Ruppiner Lamm

mit Thymiansauce
karamellisierten Apfelspalten und Kichererbsenpüree
EUR 24,00

Pochiertes Rinderfilet

mit Madeirasauce
gestowtem Kohlrabi und Krustenterravioli
EUR 26,00

Dessert

Champagnersuppe

mit frischem Waldmeister und Erdbeersorbet
EUR 7,00

Frankfurter Pudding

mit Rhabarbereis und Vanilleschaum
EUR 8,50

Bio Käseauswahl aus der Rohmilchkäserei Backensholz

mit Feigensenf und Pumpernickel

Kleine Auswahl EUR 7,40

Große Auswahl EUR 9,20