

# Vorspeisen

**Carpaccio von geräucherter Entenbrust**  
an **R**ucolasalat mit Feigendressing

12,50 €

**Filetcarpaccio vom Uckermärker Bio-**R**ind**  
mit Olivenmarinade, **R**ucola und Parmesan

14,50 €

**Getrüffelte Leberterrine von der Brandenburger **L**andente**  
mit Brombeeren und mariniertem **K**ürbis

16,50 €

**Zweierlei gebackener **M**üritzaal**  
mit Kaviar von der **T**ollensemaräne  
Safranmayonnaise und kleinem **B**lattsalat

17,50 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel**  
**Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd**  
**Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens**

# Suppen

## Hokkaido-Birnensüppchen

mit geräucherter Entenbrust und Kürbiskernöl

7,00 €

## Kastanien-Sellerie-Süppchen

mit Schwarzbrotcroûtons und Wildschweinschinken

7,50 €

# Salate

## Rucola-Fenchelsalat

mit Nussöl-Vinaigrette und geröstetem Serranoschinken  
umlegt mit Büffelmozzarella, Ofentomaten, Oliven und Pesto

kleiner Salat 8,00 €

großer Salat 10,00 €

## Bio-Feldsalat

mit Kürbiskernöl-Vinaigrette  
auf mariniertem Bete-Carpaccio, Wildschweinschinken  
geröstetem Kürbis und Wachtelei

kleiner Salat 9,50 €

großer Salat 11,50 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel**

**Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd  
Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens**

# Fischgerichte

**Filet vom Ostseedorsch**  
mit Meerrettichkruste auf Steckrüben-Apfelkraut  
Rote-Bete-Sauce und Thymiankartoffeln

16,50 €

**Filet vom Müritzsaibling**  
in Mandelbutter gebraten auf glasierten Schwarzwurzeln  
Safran-Senfsauce und Bröselkartoffeln

19,50 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel**  
Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd  
Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens

# Fleischgerichte

**Geschmorte Brust von der Brandenburger Landente**  
mit Rosmarin-Wacholdersauce, Holunderbeer-Rotkohl  
Serviettenknödel

19,50 €

**Zweierlei vom Havelländer Apfelschwein**  
(geschmortes Bäckchen und Filetmedaillos mit Kastanienkruste)  
mit Marsalajus, gebackene Schwarzwurzeln  
Sauerrahmkartoffeln

22,50 €

**Hirschbraten**  
mit Wacholderjus, Waldpilze á la Crème  
Kürbiskernspätzle

21,50 €

**Rückensteak vom Uckermärker Bio-Kalb**  
mit Kastanienkruste und Madeirajus  
Waldpilze á la Crème, Serviettenknödel

26,00 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel**  
**Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd**  
**Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens**

# Käsespezialitäten

**Geschmolzener Mecklenburger Ziegenkäse**  
mit Thymianhonig, Feigen und schwarzen Nüssen

10,00 €

**Ausgesuchte Mecklenburger Bio-Käse**  
mit Feigen und Feigensenf

kleine Portion 9,50 €

große Portion 14,50 €

## Dessert

**Ananascarpaccio (vegan)**  
mit Passionsfruchtmarinade, Minze und Mango-Sorbet

8,50 €

**Amarettini-Grießknödel**  
mit Bratapfelkompott und Quitteneis

8,00 €

**Tiramisu von weißer Schokolade**  
mit Marsala-Brombeeren und Ahorneis

8,50 €

**Crème Brûlée von der Tonkabohne**  
mit marinierten Orangenfilets und Grand Manier-Schokoladeneis

9,50 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel**  
Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd  
Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens

# Eis & Dessertkarte

## **„Eis und Heiß“**

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne

große Portion: 7,50 €

kleine Portion: 4,50 €

## **„Schwarzwälder Kirsch“**

Schokoladen- und Vanilleeis mit Sauerkirschen  
Kirschlikör, Sahne und Schokoladensauce

7,50 €

## **„Herbst-Zauber“**

Vanille-, Quitten- und Walnusseis  
mit Bratapfelkompott  
Sahne und Butterstreusel

7,50 €

## **„Crazy Nuts“**

Walnuss- und Vanilleeis mit kandierten Haselnüssen  
Eierlikör und Sahne

8,00 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel**  
**Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd**  
**Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens**

# Unsere Empfehlung

**Topinamburschaumsüppchen**  
mit **L**eindotteröl, Grissini und **W**ildschweinschinken

8,50 €

\*\*\*

**Strelitzer D**amhirschrücken  
mit Wacholdersauce, Rahmschwarzwurzeln  
und Brösel**k**artoffeln

24,00 €

\*\*\*

**A**pfel-Mandel-Crumble  
mit Kürbiskernöleis

7,00 €

als Menü 36,00 €



## „Regionale Brotzeit“

**S**alami und **S**chinken von der Bio-Manufaktur Havelland  
sowie ausgesuchter Mecklenburger **B**io-Käse  
dazu **B**rot vom Nemerower Landbäcker

15,50 €

**Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel**  
**Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd**  
**Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens**

# Aus der leichten Küche

## Waldpilzravioli

mit gebratenen Waldpilzen, Rucola, Parmesan  
und gerösteten Cashewkernen

16,50 €

## \* Mediterranes Gemüse

auf Tomatentaglierini  
mit Rucolapesto, Parmesan und gerösteten Cashewkernen

14,00 €

\*mit Hähnchenbrustpiccata

17,50 €

## Gebratener Hirtenkäse

auf Tomaten-Basilikumsauce  
mediterranes Gemüse, Pesto-Kartoffelpüree

15,50 €

Hochwertiges regionales Bio-Lebensmittel  
Regionaler nachhaltiger Wildfang, Aquakultur, aus regionaler Jagd  
Aus unserem Garten oder regionaler Erzeuger unseres Vertrauens