

Suppen

Fruchtiges Tomatensüppchen mit Orange, frischem Basilikum
und mariniertem Wachtelbrüstchen auf dehydrierter Tomate 11,50

Vorspeisen

Ziegenkäse vom Vulkanhof mit Waldhonig gratiniert
auf hauchzarten Scheiben von Bresaola vom Wasserbüffel
und hausgemachter Ananas-Chilli-Marmelade mit Kakao-Nibs 17,90

Unsere hausgemachten Maultäschle
auf getrüffeltem Spitzkohl mit einem Hauch Bratensauce
und einem Knuspersegel aus Serranoschinken

Vorspeise	13,90
Hauptgang	24,90

Zweierlei von der Gänseleber
Gänseleberterrinen im Schokoladen-Nuss-Knusper an Chutney von
Weinbergspfirsich und Apfel mit zweierlei Brioche und
Gänselebercreme mit Ur-Vanille aus Mexico 21,90

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



Hauptgänge

Sanft in Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen

auf gebratenem Rotem Spitzkohl mit Wildpreisselbeerkonfit
und Kartoffel-Petersilienstampf 24,90

Frische französische Barbarie Entenbrust

Auf gebratenen Rosenkohlblättern mit Wildpreisselbeeren
und gebackenen Kartoffel-Basilikumtalern 31,90

Bio-Lammhaxe vom Müritzhof aus dem Ofen

auf mallorquinischem weißem Bohnenragout mit Chorizo-Crumbles,
Papas arrugadas (iberische Salzkrustenkartoffeln) und einem Püree von
geräucherter Paprika 25,90

Dessert

Miniatur vom Cheesecake mit Heidelbeertopping

an hausgemachtem Ananas-Yuzu-Kardamom-Sorbet und Schokolocken 11,90

Schokolade trifft Kaffeekoffeinhaltig

Latte Macchiato-Eiscreme in der Schokoladenkugel
umringt von Schokoladen-Biskuit mit hausgemachten Pralinen,
Schokoladenmousse und einer Sauce aus maurischem Karamell-Kaffee 13,90

Gebrannte Mandeleiscreme auf Püree von der Williamsbirne

mit Karamell-Schokolade und Knusperperlen 10,50

Heiß & Kalt vom Käse

Crottin de Chavignol- Gratiniertes Ziegenkäse auf hausgemachter
Tomatenmarmelade und frischem Pesto & Brillat Savarin- französischer
Weichkäse an Ragout von Portweintruben und frischem Wintertrüffel 17,90

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN

