



Vorspeisen

Tatar vom Rind / Black Angus / Kapuzinerkresse

14,40 €

Kaninchenessenz / Sönke Erichsen / eigener Ravioli

9,20 €

Karotten-Nuss-Krokette / Vogelmiere / eingelegter Rettich

7,30 €

Schollenfiletröllchen / Fischer Ross / Dillgelee / Salat

11 €

Hauptgerichte

Auberginenlasagne / Sommerkäse vom Hof Fuhlreit / Zitronen-Anis-Schaum

18,90 €

Pannfisch von Ostsee Fischen / Fisch Ross / Senf / Radieschen / Schnittlauch

12,60 €

Brust vom Galloway Rind / Bunde Wischen / Kartoffel-Nussbuttercreme / Kohlrabi

19,20 €

Mild geräucherter Rücken vom Duroc Schwein / Sönke Erichsen /
mediterraner Bohnensud / Gnocchi

17,90 €

Desserts

Fermentierte Pflaumen / Kuvertüre aus Equador

8,20 €

Karamellparfait / heimische Erdbeeren

9,80 €

Gebrannte Vanillecreme mit Lavendelaromen / heimische Kirschen

8,30 €

Holunder & Rhabarber

7,10 €



Menü 1

Tatar vom Rind / Black Angus / Kapuzinerkresse
&
Karotten-Nuss-Krokette / Vogelmiere / eingelegter Rettich

Pannfisch von Ostsee Fischen / Senf / Radieschen / Schnittlauch
&
Mild geräucherter Rücken vom Duroc Schwein / Sönke Erichsen /
mediterraner Bohnensud / Gnocchi

Gebrannte Vanillecreme mit Lavendelaromen / heimische Kirschen
&
Holunder & Rhabarber

Preis pro Person 52,- €

Menü 2

Kaninchenessenz / Sönke Erichsen / eigener Ravioli
&
Schollenfiletröllchen / Fischer Ross / Dillgelee / Salat

Auberginenlasagne / Sommerkäse vom Hof Fuhlreit / Zitronen-Anis-Schaum
&
Brust vom Galloway Rind / Bunde Wischen / Kartoffel-Nussbuttercreme / Kohlrabi

Fermentierte Pflaumen / Kuvertüre aus Equador
&
Karamellparfait / heimische Erdbeeren

Preis pro Person 52,- €