

## Frühling

Geräucherte Forelle  
Grüner Apfel | Rettich | Kressesorbet

\*\*\*

Frühlingskräutersuppe  
Joghurt

\*\*\*

Gebratener Müritz Zander  
Grüner Spargel | Kartoffel | Bärlauch

\*\*\*

Nordischer Erdbeersalat  
Skyr | Fichtensprossen | Kuchenkrümel

## Sommer

Bio Lachs im Kräutermantel  
Gurke | Crème Fraîche | Saiblings Kaviar

\*\*\*

Erbsenschaumsuppe mit  
Grünschalenmuschel

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken  
Sommergemüse | Kartoffeln |  
Sauce Bordelaise

\*\*\*

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

## Herbst

Geflügelleberparfait  
Bete | Apfel | Frisee

\*\*\*

Curry-Zitronengrasschaum  
Baumpapaya | Ingwer | Nordseemuschel

\*\*\*

Gebratener Kabeljau  
Blattspinat | Küstenkartoffel | Café de Paris | Pilze

\*\*\*

Weißes Schokoladentörtchen und  
Mandarinensorbet

## Winter

Norwegische Fjordforelle  
Nori | gebeiztes Eigelb | Kalamansi

\*\*\*

Kürbissuppe  
Gebratene Garnelen | Kürbiskernöl

\*\*\*

Glacierte Flugentenbrust  
Rotkohl | Serviettenknödel | Gewürzjus

\*\*\*

Bratapfel | Zimt | Vanille

als 3- Gang Menü 47,00 Euro  
als 4- Gang Menü 50,00 Euro

Bitte beachten Sie, dass ein einheitliches Menü ausgewählt werden muss um den Qualitätsstandard und den reibungslosen Service gewährleisten zu können. Gerne berücksichtigen wir auch etwaige Speisebesonderheiten (z.B. Vegetarier oder Allergiker).  
Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne andere Menüvorschläge zu.