

3-GÄNGE-MENÜS

MENÜ 1

€ 29,50 pro Person

Kleiner Salat mit Orangen,
Kirschtomaten, Walnüssen, Kräutern
und Balsamicodressing

* * *

Brust von der Maispoulade
auf Kräuter-Risotto und confierten Tomaten

* * *

Mousse von der Schokolade
mit Mango

MENÜ 2

€ 29,50 pro Person

Consommé vom Tafelspitz
mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen

* * *

Zanderfilet
auf einem Kohlrabi-Kartoffel-Senfragout

* * *

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Bourbon Vanilleeis

3-GÄNGE-MENÜS

MENÜ 3

€ 29,50 pro Person

Spreewälder Senfgurkensuppe
mit altem Balsamico

* * *

Steak vom Landschwein
an Thymianrahm, saisonalem Gemüseragout
und Schlosskartoffeln

* * *

Brandenburger Beerenragout
mit Vanillesoße und Minze

4-GÄNGE-MENÜS

MENÜ 4

€ 40,50 pro Person

Aspik vom Brandenburger Weiderind
auf einem Sellerie-Kerbelsalat

* * *

Cremesuppe vom Blumenkohl mit Curry

* * *

Putenfrikassee „Berliner Art“
mit Flusskrebsschwänzen, Hackfleischbällchen,
Champignons, Karotten und grünem Spargel
mit Butterreis

* * *

Grand Marnier Eisparfait
mit seinem Likör und marinierten Früchten

MENÜ 5

€ 43,50 pro Person

Junge Salatspitzen mit Kräutern, Kirschtomaten,
karamellisierten Walnüssen und Himbeerdressing

* * *

Brühe vom Fläminger Wild
mit Sellerie, Birnenperlen und Schinkenknödeln

* * *

Filet von der Müritzer Forelle
auf Rahmfenchel und Schlosskartoffeln

* * *

Abgebrannte Vanillecreme mit Beerendekoration

4-GÄNGE-MENÜS

MENÜ 6

€ 46,50 pro Person

Lauwarmer Crottin de Chavignol
auf einem Kohlrabi-Carpaccio und Minzpesto

* * *

Suppe von der grünen Erbse
mit gebratener Garnele

* * *

Tranche vom Jungbullenrücken
mit einem Ragout von Kräuterseitlingen,
Schluppen, Kirschtomaten und Basilikum
an Bandnudeln

* * *

Panna cotta mit Limette,
Vanille und Erdbeersoße