



Vorschläge für 3-Gänge-Menü

Geräucherte Entenbrust
auf Rucola Salat mit Birnen-Vinaigrette
gerösteten Mandeln und karamellisierten Altländer Apfelspalten

Schweinefilet im Schinkenmantel mit Rotweinjus,
getrüffeltem Kohlrabi
und gebackenen Oregano-Kartoffelecken

Heidelbeerlasagne
Frische Heidelbeeren geschichtet zwischen Blätterteig und Joghurtcreme

39,00 € p. Person



Rote Paprikaschaumsuppe
mit Curry-Quarknocken

Geschmorter Rehbraten aus heimischer Jagd mit Wacholderrahm
Waldpilzen der Saison, gerösteten Pinienkernen
fruchtigem Tomatenragout und Rosmarin-Polenta

Himbeeren in Prosecco-Gelee
mit Honigmousse und Cantuccini

43,00 € p. Person



Kräutercrêpes gefüllt mit hausgebeiztem norwegischem Fjordlachs
Honig-Dill-Senf-Sauce

Gebratene Maispoularde in Zitronenmarinade
auf weißem und rotem Chicorée
mit feinen Tagliarini

Geeistes Basilikumousse mit weißer Schokolade,
frischen Cointreau-Erdbeeren und Pfeffer-Crumble

38,00 € p. Person



Duett von der Forelle
geräuchertes Forellenfilet und Lachsforellentatar
dazu servieren wir hausgebackenes Mühlenbrot
Preiselbeeren-Sahne-Meerrettich

Geschmortes Kasseler auf Birnen-Schalotten-Kompott
Speckbohnen
und Chili-Kartoffeln

Holsteiner Rote Grütze
mit hausgemachter Vanillesauce

38,00 € p. Person