

**Menüvorschläge**  
**gültig ab 1. Oktober 2019 bis 28. Februar 2020**

**Liebe Gäste!**

**Gerne können Sie einzelne Gänge mit denen aus einem anderen Menüvorschlag austauschen oder ergänzen, wir bitten Sie jedoch ein einheitliches Menü für alle Gäste auszuwählen.**

**Menüvorschlag 1**

Champignoncremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln (8,50 €)

\*\*\*

Schweinefilet mit Kräuterkruste, Jus, Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten (23,00 €)

\*\*\*

Hausgemachtes Vanillemilcheis mit heißen Sauerkirschen und frischer Schlagsahne (8,50 €)

Als 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgericht, Dessert)

40,00 € pro Person

**Menüvorschlag 2**

Bunter Salat mit Sauerrahmdressing, Äpfeln und Radieschen (8,50 €)

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (8,50 €)

\*\*\*

Zart geschmorte Wildkeule mit Wacholderrahmsauce,  
Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle (26,00 €)

\*\*\*

Marillenknödel mit hausgemachtem Vanilleeis (11,00 €)

Als 3 Gang Menü (Suppe oder Vorspeise, Hauptgericht, Dessert)

45,50 € pro Person

Als 4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert)

54,00 € pro Person

**Menüvorschlag 3**

Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl, roten Zwiebeln und kleinem Salat (14,00 €)

\*\*\*

Rahmsuppe von Holsteiner Flusskrebse (13,50 €)

\*\*\*

Gebratenes Kabeljaufilet mit Beurre Blanc, Blattspinat  
und Meerrettich-Kartoffelstampf (27,00 €)

\*\*\*

Crème Brûlée mit Portwein - Birne (12,00 €)

Als 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgericht, Dessert)

52,50 € pro Person

Als 3 Gang Menü (Vorspeise Hauptgericht, Dessert)

46,00 € pro Person

Als 4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert)

59,50 € pro Person

**Menüvorschläge**  
**gültig ab 1. Oktober 2019 bis 28. Februar 2020**

**Menüvorschlag 4**

Rinderconsommé mit Kräuterpfannkuchenstreifen (9,50 €)

\*\*\*

Riesengarnelen mit zweierlei Blumenkohl und Granatapfel (17,00 €)

\*\*\*

Rinderfilet mit Burgundersauce, Marktgemüse, frischen Pilzen und Kartoffelgratin (34,00 €)

\*\*\*

Mohr im Hemd mit hausgemachtem Kürbiskernöleis (13,00 €)

Als 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgericht, Dessert) 56,50 € pro Person

Als 3 Gang Menü (Vorspeise Hauptgericht, Dessert) 64,00 € pro Person

Als 4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert) 73,50 € pro Person

**Menüvorschlag 5**

Halber Hummer mit gegrillter Avocado, Sauce Rouille und kleinem Salat (32,00 €)

\*\*\*

Kleines gebratenes Zanderfilet auf getrüffeltem Kürbis – Paprikagemüse (19,00 €)

\*\*\*

Hirschkalbsrücken aus Mecklenburger Jagd mit Wacholderrahmsauce,  
Speck-Rosenkohl, frischen Pilzen und Mandelbällchen (34,00 €)

\*\*\*

Original Kaiserschmarrn mit Aprikosenkompott (12,50 €)

Als 3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) 78,50 € pro Person

Als 3 Gang Menü (Zwischengericht, Hauptgericht, Dessert) 65,50 € pro Person

Als 4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert) 97,50 € pro Person

**Bei Unverträglichkeiten oder besonderen Kostformen können wir unsere Menüs gerne  
entsprechend anpassen.**

**Die Menüs gibt es ausschließlich auf Vorbestellung.**

**Sie haben Fragen? Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, wir sind Ihnen gern bei Ihrer ganz  
individuellen Menüzusammenstellung behilflich.**

**Marktbedingte Veränderungen behalten wir uns vor!**

**Bei der Auswahl von zusätzlichen Beilagen berechnen wir, je nach Aufwand,  
einen kleinen Aufpreis.**