

Vorspeisen

Gartenkräutersalat

confierte Tomaten, Parmesanchips,
alter Balsamico

9, 90€

Gänseleberparfait mit Portweingelee

Feldsalat, schwarze Nüsse

14, 90€

Tataki vom Thunfisch

Guacamole, Kalamansi Gel, Soja , Wildkräuter

14, 90€

Variation von Gans und Wachtel

pommerscher Krummstiel- Kürbis,
alter Balsamico

15, 90€

Carpaccio vom kanadischen Rinderfilet

Wildrauke, Parmesan, krosse Brotkrumen,
Trüffelvinaigrette

16, 90€

Suppen

Kürbisschaumsuppe

Curry, Kernöl, gebackene Krustentiere

8,90€

Cappuccino von der pommerschen Gans

mit falscher Prinz Regenten Torte

8,90 €

Hummercremesuppe

Frühlingslauch, Hummer, Champagner

12,90€

Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbacke in Burgundersauce Waldpilze, Röstschalotten, Nussbutterpüree	19, 90€
Secreto vom iberischen Schwein Rauchjus, Muskatkürbis, geschmorte Schwarzwurzeln	24, 90€
Rücken vom Black Angus Parmesankruste, Petersilie, Trüffel, Steckrübe	32, 90€
Gebratenes Zanderfilet geschmorte Schwarzwurzel und Beurre blanc	26,90 €
Filet vom Seeteufel und Garnele Krustentierschaum, Steinpilz-Risotto, Rucola	28, 90€
Pommerscher Gänsebraten Preiselbeerrotkohl, Wirsing, Kartoffelknödel, Serviettenknödel	26, 90€
Trüffel-Linguine Trüffelparmesanrahm, frischer Wintertrüffel	22, 90€

Klassiker

**Tatar vom kanadischen Rinderfilet,
100g kurz gegrillt** **16, 90€**

Sauce Café de Paris, Wildkräutersalat in Pinienkernvinaigrette

Steak à la Fourme d'Ambert **26, 90€**

rosa Scheiben vom US Rind, Sauce Fourme d'Ambert,
grüne Bohnen, krosser Knoblauch,
Nussbutterpüree

Himmel & Erde **16, 90€**

gebratene hausgemachte Blutwurst,
Nussbutterpüree, Apfel-Ingwerkompott

Für zwei Personen:

**Chateau briand vom kanadischen Rinderfilet
-am Tisch tranchiert-** **65, 00€**

Café de Paris, Sauce bearnaise, gebratene Waldpilze,
Steakfries, Parmesan, Trüffelmayonaise

Fleischspezialitäten vom Beefer (800 Grad-Grill)

Heritage Angus Beef

DRY AGED BEEF

Kanadisches Rindfleisch in höchster Qualität.
Oberstes Gebot: Alles im Einklang mit der Natur unter
Einhaltung von hohen ökologischen und ökonomischen Standards.
Ein Genuss für die Sinne.

Rinderfilet	200g	32, 90€
Rinderfilet	250g	38, 90€
Rumpsteak	300g	34, 90€

Alle Steaks servieren wir mit Butter Café de Paris oder Rotweinsauce,
Blattsalat in Balsamicovinaigrette,
Steakfries, Parmesan, Trüffelmayonaise

Dessert

Creme brûlée von Mascarpone 9,90€

Eis von gebrannten Mandeln, Schokoknusper

Variation von der Manjarischokolade 10,90€

mit Mandarine und Kaffeearomen

Glacierte Rotweibirne 10,90€

Schokoladen-Zimtkuchen, Sahne Nougateis ,
Mandarinen-Chilirelish

Käse

Rohmilch Käse vom Bio Hof Backensholz 9,90€

Chutney, hausgebackenes Brot

Deichkäse

10 Wochen gereift, aromatisch-nussig

Deichkäse Gold

12 Monate gereift, kräftig-nussig

CréMeer

Weichkäse, frisch & sahnig, randweich mit kreidigem Kern

Kleine Ziege

mild mit feiner Ziegenmilchnote

Liebe Gäste,
für Allergiker halten wir eine Karte bereit, auf der wir alle Allergene gekennzeichnet haben.