

TAGESEMPFEHLUNGEN
DAILY SPECIALS

Vorspeisen und Zwischengerichte
Starters and entremets

Gekühlte Gurkensuppe mit Mango-Korianderkompott und gegrillter Rotgarnele
Iced cucumber soup with mango coriander compote and grilled red prawn
€ 12,-

Pfifferlingsrisotto
Risotto with chanterelles
€ 18,-

Carpaccio vom Rinderfilet mit Kapern, Zitrone und Rucola
Carpaccio of beef filet with capers, lemon and rocket
€ 18,-

Hauptgänge
Main courses

Filet vom Wolfsbarsch mit Safranschaum, Pinienkernspinat und Risotto
Filet of sea bass with saffron foam, pine nut spinach and risotto
€ 36,-

**Entrecôte vom pommerschen Weiderind mit Jus, glasierten Borretane-Zwiebeln,
karamellisierten Frühlingszwiebeln und geräuchertem Kartoffelstampf**
Entrecote of Pomeranian beef with gravy, glazed onions,
caramelized spring onions and smoked mashed potatoes
€ 38,-

Dessert
Dessert

Mousse von Zitronenverbene
mit geschmortem Rhabarber und Erdbeersorbet
Mousse of lemon verbena
with stewed rhubarb and strawberry sorbet
€ 14,-