



11.-13. Juni

Vorspeisen

Zweierlei hausgebackenes Sauerteigbrot

Dazu geschlagene Butter mit geröstetem Buchweizen und Zitrone

5

Tatar vom norddeutschen Rind

Mit Kartoffelstroh, Eigelb und eingelegten Radieschen

22

Matjes

Dazu „polnische Hausfrauensauce“ und Dill

15

Gebackene Blutwurst Pralinen „Boudin Noir“

Dazu Grüner Apfel, Meerrettich und eingelegte Zwiebeln

17

Geflämmter Ziegenkäse

Dazu Blattsalate mit French Dressing, Rhabarber-Chutney
und Sauerteigcracker

15



Hauptgänge

Gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt
Dazu Bundmöhren, Kartoffelpüree und eine leichte
Meauxsenf-Beurre-Blanc

31

Risotto „Aquerello“
Mit Pfifferlingen, jungen Erbsen und gerösteten Haselnüssen

28

Auf der Haut gebratene Perlhuhnbrust
Dazu glasierter Beelitzer Spargel, Kartoffelpüree und Madeirarahm

34

Dessert & Käse

Rohmilchkäse
Dazu Quittenbrot und Sauerteigcracker

18

Zitrus Cheesecake
Mit Zitronengranité

13

Bayerisch Mousse
Mit Rhabarber und Vanille

13