



17.-19. September

Vorspeisen

Zweierlei hausgebackenes Sauerteigbrot
Dazu Honigpollenbutter und Luisenhaller Tiefensalz
5

Tatar vom norddeutschen Rind
Mit Kartoffelstroh, Eigelb und eingelegten Radieschen
22

Geflämmter Ziegenkäse
Dazu marinierte Blattsalate, Pflaumenchutney und
Brotgewürz-Cracker
15

Knusprige, gefüllte Sardinen
Mit Büffelricotta und Minze, dazu Rucola und Tomatenkonfitüre
17

Kraftbrühe vom Brandenburger Weiderind
Dazu feines Julienne Gemüse, Schnittlauch
und getrüffelter Eierstich
16



Hauptgänge

Filet vom Norwegischen Kabeljau

Dazu Selleriecreme, Estragon-Karotten und Pommerysenf-Sauce

36

Kürbisrisotto „Aquerello“

Mit Gorgonzolacreme, mariniertes Rotes Beete
und gerösteten Piemonteser Haselnüssen

30

Rinderragout nach Burgunder Art

Dazu Speckstreifen, Pfifferlinge und Kartoffelpüree

34

Auf der Haut gebratene Perlhuhnbrust

Dazu geschwenkte Pfifferlinge, Kürbiscreme und Madeirarahm

34



Dessert & Käse

Rohmilchkäse

Dazu Quittenbrot und Sauerteigcracker

18

Kürbischeesecake

Mit Wild-Brombeeren und Quatre Epices,
dazu Brombeersorbet mit altem Balsamico

14

Zitronen-Lavendel-Mousse

Dazu Mandelkuchen und Aprikosenragout

14