

# Fine Dining

# FOOD SHARING

„Hier wird gut gegessen, getrunken und gelacht  
und mit phantasievollen kleinen Gerichten  
ein wundervoller Abend verbracht.“

## „Tisch voll“

Wir machen Ihnen den „Tisch voll“ mit vielen  
kleinen Gerichten, die wir in vier Gängen servieren.  
Sie erleben mit Freunden und Familie einen wundervollen Abend  
an einem reich gedeckten Tisch.

75 € pro Person  
(ab 2 Personen und nur pro Tisch)

## 6 Gang Gourmetmenü

Klassisch serviert in 6 Gängen inkl. Brot und Grüßen.

89 € pro Person  
(nur pro Tisch)

## à la carte

Wir empfehlen Ihnen mindestens 4 unterschiedliche Gerichte  
pro Person zu wählen. Vor Ihnen stehen dann viele kleine Speisen,  
die Sie begeistern werden.

**ab 6 Personen „Tisch voll“ oder Gourmetmenü**

- ab 18 Uhr außer montags / ab Oktober Mo und Di Ruhetag -  
Bitte reservieren Sie Ihren Tisch - gerne auch unter 038393 / 6662042

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen beantwortet gerne unser Service oder die Küche direkt.

# „Tisch voll“

75 € pro Person  
(ab 2 Personen und nur pro Tisch)

**Hausgebackenes Krustenbrot**  
Hüttenkäse, Nussbutter, eingemachtes Gemüse

\*\*\*

**Rote Rübe**  
Wasserkresse, Sonnenblumenkerne, Ayran

**Makrele**  
Zwiebel, Weinbeere, alter Balsam

**Rindszunge**  
Meerrettich, Sanddorn, Kerbel

\*\*\*

**Artischocke**  
Nudelblatt, Eigelb, Senfsaat

**Calamaretti**  
Schweinebacke, Aubergine, Zwiebelbrühe

**Schollenfilet**  
Ackersenf, Rapssaar, Krustentiersud

\*\*\*

**Rinderrücken**  
Bohnen, schwarzer Knoblauch, Mimolette

**Wachtel**  
Spitzkohl, Salbei, Salzzitrone

**Mecklenburger Reh**  
Herbsttrompete, Apfel, Sellerie

\*\*\*

**Pistazie**  
Zwetschge, Zitrone, Baiser

**Original Beans Schokolade**  
Topinambur, Kaffee, Preiselbeeren

**„Boer`n Kas“**  
Brioche, Johannisbeere, Erdnuss

**Pralinen und Gebäck**

# 6 Gang Gourmetmenü

89 € pro Person inkl. Brot und Grüßen  
(nur pro Tisch)

## Rote Rübe

Wasserkresse, Sonnenblumenkerne, Ayran

## Makrele

Zwiebel, Weinbeere, alter Balsam

## Calamaretti

Schweinebacke, Aubergine, Zwiebelbrühe

## Schollenfilet

Ackersenf, Rapssaat, Krustentiersud

## Mecklenburger Reh

Herbsttrompete, Apfel, Sellerie

## Original Beans Schokolade

Topinambur, Kaffee, Preiselbeeren

# á la carte

## Hausgebackenes Krustenbrot

Hüttenkäse, Nussbutter, eingemachtes Gemüse 5 €

## Rote Rübe

Wasserkresse, Sonnenblumenkerne, Ayran 8 €

## Makrele

Zwiebel, Weinbeere, alter Balsam 12 €

## Rindszunge

Meerrettich, Sanddorn, Kerbel 15 €

## Artischocke

Nudelblatt, Eigelb, Senfsaat 14 €

## Calamaretti

Schweinebacke, Aubergine, Zwiebelbrühe 16 €

## Schollenfilet

Ackersenf, Rapssaar, Krustentiersud 19 €

## Rinderrücken

Bohnen, schwarzer Knoblauch, Mimolette 16 €

## Wachtel

Spitzkohl, Salbei, Salzzitrone 16 €

## Mecklenburger Reh

Herbsttrompete, Apfel, Sellerie 21 €

## Rollgerste

Ziegenkäse, Basilikumöl 5 €

## Polenta

Crispy Parmesan, gerösteter Knoblauch 5 €

## Hummus

Aubergine, Granatapfel 5 €

## Pistazie

Zwetschge, Zitrone, Baiser 10 €

## Original Beans Schokolade

Topinambur, Kaffee, Preiselbeeren 10 €

## „Boer`n Kas“

Brioche, Johannisbeere, Erdnuss 10 €

## Geeißte Hollerbeere

Buttermilch, Muskatnuss, Kraut 8 €