

Vorspeise

Roastbeef vom Hirsch, mit Aal, Apfelmeerrrettich Crème fraîche,
Croutons, Frühlingslauch, Pflaumen

14,00 €

Grambower „Strammer Max“

Landbrot, Meerrettich Crème fraîche, Avocado,
Wildschweinschinken, Spiegelei, Tomate,
Wasabimayonnaise, Kresse

12,00 €

Suppe

Cappuccino von der Kartoffel und Pastinake mit
Trüffel und kleinem Leberwurstbrot, Kresse

10,00 €

Hauptgang

Zweierlei vom Grambower Wildschwein,
Cordon bleu und Schwarzwild Filet,
Ofengemüse, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin

27,00 €

Weinempfehlung:

Friedrich Franz, Lemberger, trocken

0,2l | 6,50 €

Saibling in Pergamentpapier gebacken mit
Mecklenburger Antipasti, violette Kartoffeln,
Kräuterquark, Petersilienpesto, Zitronenöl

22,00 €

Weinempfehlung:

Domaine Hargelas, Colombard Sauvignon, trocken

0,2l | 7,20 €

Dessert

Mango-Kokos-Törtchen mit gebackener Schoki,
Himbeerpüree und Pina-Colada Eis

12,00 €

Zitronensorbet mit Sekt

6,50 €