

## Vorspeise

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

14,00 €

## Suppe

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

11,00 €

## Hauptgang

Zweierlei vom Grambower Wild, rosa Hirschrücken &  
gertüffelte Käse- Wildbratwurst auf weißem Bohnen Püree,  
Schalottenjus, Rosenkohl, Minimais, Gratin

28,00 €

*Weinempfehlung: Terre di campo sasso,, trocken, Pflaume, Rosine, Kirsche 0,2l | 12,00 €*

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

24,00 €

*Weinempfehlung: Domaine Horgelas, Colombar Sauvignon, trocken 0,2l | 7,20 €*

## Dessert

Joghurt- Cassismousse- Törtchen mit gebackener Schoki,  
und Zitronensorbet

12,00 €

Zitronensorbet mit Sekt

6,50 €