



DEIN DINNER

VORSPEISEN

Bauer Peters Salat **VEGETARISCH** - **VEGAN MÖGLICH**
Zucchini, Johannisbeere, Cashew

Burrata **VEGETARISCH**
Peters Tomaten, Sauerteigbrot, Pampelmuse

Matjes **FISCH**
Buttermilch, Gurke, Radieschen
Wildfang / Norwegen

Tatar vom Rind **FLEISCH**
Petersilie, Crème Fraîche, Eigelb
Freilandhaltung, Mecklenburg-Vorpommern, Deutschland

HAUPTGERICHTE

Artischoke **VEGAN**
Petersilie, Zitrone, Schalotte

Heilbutt **FISCH**
Speck, Nussbutter, Staudensellerie
Wildfang / Nordsee

Roastbeef 200g **FLEISCH**
Gemüsebeilage, Cognac Jus
Freilandhaltung, Mecklenburg-Vorpommern, Deutschland

BEILAGEN

Saisonales Gemüse

Kartoffelpüree

CRACKERS French Fries

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Frucht & Nüsse **VEGAN**
Granola, Amaranth, Kokos

GETRÄNKE

2020 Grauburgunder Hahnemühle
Nahe, Deutschland

2018 Fàbulas de Larchago Crianza,
Rioja, Spanien

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks

Kaffee

UND SO FUNKTIONIERTS

1. Saisonbedingte Änderungen sind möglich (bezieht sich auf das komplette Menü)
2. Getränkepauschale für 3 Stunden: 50€ p.P. danach 15€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch
3. Speisepauschale 70€ p.P.
4. Pro Gast aus jeder Kategorie ein Gericht zur Wahl
5. Aperitif, Digestif, Sekt, Champagner, Longdrinks und Cocktails nach Verbrauch

Für unser Service- und Küchenpersonal berechnen wir 8% Trinkgeld.



YOUR DINNER

STARTERS

Farmer Peter's Salad **VEGETARISCH - VEGAN**
Zucchini, currant, cashew

Burrata **VEGETARIAN**
Peter's tomatoes, sour dough bread, grapefruit

Matjes **FISH**
Buttermilk, cucumber, radish
Wild-caught / Norway

Tatar of Beef **MEAT**
Parsley, crème fraîche, egg yolk
Free-range, Mecklenburg-Vorpommern, Germany

MAIN

Artichoke **VEGAN**
Parsley, lemon, shallot

Halibut **FISH**
Bacon, nut butter, celery
Wild-caught / North Sea

Roastbeef 200g **MEAT**
Vegetables, cognac jus
Free-range, Mecklenburg-Vorpommern, Germany

SIDES

Seasonal Vegetables

Potato Puree

CRACKERS French Fries

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Fruits & Nuts **VEGAN**
Granola, amaranth, coconut

BEVERAGES

2020 Grauburgunder Hahnmühle
Nahe, Germany

2018 Fàbulas de Larchago Crianza,
Rioja, Spain

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks

Coffee

AND THIS IS HOW IT WORKS

1. Seasonal changes are possible (regarding everything on this menu)
2. Fixed rate for drinks for 3 hours: 50€ p.p. afterwards 15€ p.p., per hour or as required
3. Fixed rate for dining 70€ p.p.
4. Every guest can choose one dish out of each category
5. Aperitif, digestif, sparkling wine, champagne, long-drinks, cocktails as required

For our service and kitchen staff we charge 8 % tip.