

DEIN DINNER - 3 GÄNGE

GETRÄNKE

Weißwein:
2022 - Weißburgunder "vom Kalk", Gunderloch
Rheinhessen, Deutschland

Rotwein:
2020 - Chianti Rufina DOCG, Renzo Masi
Toskana, Italien

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 50€ p.P.
danach 15€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 70€ p.P.

VORSPEISEN

Blattsalat **VEGAN**
Pflaume, Brunnenkresse, Chili

Burrata **VEGETARISCH**
Feige, Kardamom, Hafer

Rauchforelle **FISCH**
Rettich, Moosbeere, Liebstöckel
Aquakultur / Dänemark

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

HAUPTGERICHTE

Rosenkohl **VEGAN**
Zwiebel, Kakao, Rauchmandel

Zander **FISCH**
Bisque, Sellerie, Szechuanpfeffer
Wildfang / Ostsee

Entrecôte **FLEISCH**
Gemüse, Cognac Jus
Freilandhaltung / Mecklenburg-Vorpommern,
Deutschland

BEILAGEN

Saisonales Gemüse

Kartoffelpüree

CRACKERS French Fries

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Karotte **VEGAN**
Granola, Nuss, Zitrone



DEIN DINNER - 4 GÄNGE

GETRÄNKE

Schaumwein als Aperitif:
2020 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay

Weißwein:
2022 - Sancerre „Caillottes“, Vignoble Dauny
Loire, Frankreich

Rotwein:
2020 - Château le Loup, Grand Cru, Saint-Émilion
Bordeaux, Frankreich

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 70€ p.P.
danach 20€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 90€ p.P.

VORSPEISEN

Blattsalat **VEGAN**
Pflaume, Brunnenkresse, Chili

Burrata **VEGETARISCH**
Feige, Kardamom, Hafer

Rauchforelle **FISCH**
Rettich, Moosbeere, Liebstöckel
Aquakultur / Dänemark

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

SUPPE

Fenchelsuppe **VEGAN**
Bronzefenchel, Mandel, Olivenöl

HAUPTGERICHTE

Rosenkohl **VEGAN**
Zwiebel, Kakao, Rauchmandel

Zander **FISCH**
Bisque, Sellerie, Szechuanpfeffer
Wildfang / Ostsee

Entenbrust **FLEISCH**
Portwein, Orange, Kalettes
Freilandhaltung / Frankreich

BEILAGEN

Saisonales Gemüse

Käse Kartoffelpüree

CRACKERS French Fries

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARISCH**
Vanille, Haselnuss, Salzkaramell

UND SO FUNKTIONIERTS

1. Wähle zwischen dem 3- oder 4-Gänge-Menü aus.
2. Pro Gast aus jeder Kategorie ein Gericht zur Wahl
3. Saisonbedingte Änderungen sind möglich (bezieht sich auf das komplette Menü)
4. Für unser Service- und Küchenpersonal empfehlen wir 8% Trinkgeld.
5. Aperitif, Digestif, Sekt, Champagner, Longdrinks und Cocktails nach Verbrauch.

YOUR DINNER - 3 COURSES

BEVERAGES

White wine:
2022 - Weißburgunder "vom Kalk", Gunderloch
Rheinhessen, Germany

Red wine:
2020 - Chianti Rufina DOCG, Renzo Masi
Tuscany, Italy

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 50€ p.p. afterwards
15€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 70€ p.p.

STARTERS

Green salad **VEGAN**
Plum, watercress, chili

Burrata **VEGETARIAN**
Fig, cardamom, oat

Smoked trout **FISH**
Radish, cranberry, lovage
Aquaculture / Denmark

Tatar of Beef Filet **MEAT**
Parsley, crème fraîche, egg yolk
Free-range / Mecklenburg Western Pomerania,
Germany

MAINS

Brussel sprouts **VEGAN**
Onion, cacao, smoked almond

Pikeperch **FISH**
Bisque, celeriac, Szechuan pepper
Wild-caught / Baltic Sea

Entrecôte **MEAT**
Vegetables, cognac jus
Free-range / Mecklenburg Western Pomerania,
Germany

SIDES

Seasonal Vegetables

Potato Puree

CRACKERS French Fries

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Carrot **VEGAN**
Granola, nuts, lemon



YOUR DINNER - 4 COURSES

BEVERAGES

Sparkling wine as aperitif:
2020 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay

White wine:
2022 - Sancerre „Caillottes“, Vignoble Dauny
Loire, France

Red wine:
2020 - Château le Loup, Grand Cru, Saint-Émilion
Bordeaux, France

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 70€ p.p. afterwards
20€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 90€ p.p.

STARTERS

Green salad **VEGAN**
Plum, watercress, chili

Burrata **VEGETARIAN**
Fig, cardamom, oat

Smoked trout **FISH**
Radish, cranberry, lovage
Aquaculture / Denmark

Tatar of Beef Filet **MEAT**
Parsley, crème fraîche, egg yolk
Free-range / Mecklenburg Western Pomerania,
Germany

SOUP

Fennel soup **VEGAN**
Bronze fennel, almond, olive oil

MAINS

Brussel sprouts **VEGAN**
Onion, cacao, smoked almond

Pikeperch **FISH**
Bisque, celeriac, Szechuan pepper
Wild-caught / Baltic Sea

Duck breast **MEAT**
Port wine, orange, flower sprout
Free-range / France

SIDES

Seasonal Vegetables

Cheese Potato Puree

CRACKERS French Fries

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARIAN**
Vanilla, hazelnut, salted caramel

AND THIS IS HOW IT WORKS

1. Choose between the 3- or 4-course menu.
2. Every guest can choose one dish out of each category
3. Seasonal changes are possible (regarding everything on this menu)
4. For our service and kitchen staff we suggest 8% tip.
5. Aperitif, digestif, sparkling wine, champagne, longdrinks, cocktails as required