

## DEIN DINNER - 3 GÄNGE

### GETRÄNKE

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

Rotwein:  
2021 - 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 78€ p.P.

### VORSPEISEN

Romanasalat **VEGAN**  
Zitrone, Kaper, Sauerteigbrot

Burrata **VEGETARISCH**  
Bärlauch, Pinienkerne, Kartoffel

Hamachi **FISCH**  
Karotte, Blutorange, Buttermilch  
Aquakultur / Dänemark

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

### HAUPTGERICHTE

Blumenkohl **VEGAN**  
Safran, Mandel, Rauchpaprika

Winterkabeljau **FISCH**  
Rote Bete, Skyr, Kaper  
Wildfang / Norwegen, Lofoten

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

### BEILAGEN

Spitzkohl

Kartoffelpüree

CRACKERS French Fries

### DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Karotte **VEGAN**  
Granola, Nuss, Zitrone



## DEIN DINNER - 4 GÄNGE

### GETRÄNKE

Schaumwein als Aperitif:  
2021 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay  
Loire, Frankreich

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 99€ p.P.

### VORSPEISEN

Romanasalat **VEGAN**  
Zitrone, Kaper, Sauerteigbrot

Burrata **VEGETARISCH**  
Bärlauch, Pinienkerne, Kartoffel

Hamachi **FISCH**  
Karotte, Blutorange, Buttermilch  
Aquakultur / Dänemark

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

### SUPPE

Linsensuppe **VEGAN**  
Sellerie, Petersilie, Salzzitrone

### HAUPTGERICHTE

Blumenkohl **VEGAN**  
Safran, Mandel, Rauchpaprika

Winterkabeljau **FISCH**  
Rote Bete, Skyr, Kaper  
Wildfang / Norwegen, Lofoten

Rinderfilet 180g **FLEISCH**  
Gemüse, Cognac Jus  
Freilandhaltung / Mecklenburg-Vorpommern,  
Deutschland

### BEILAGEN

Spitzkohl

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:

2021 - 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 78€ p.p.

### STARTERS

Romaine salad **VEGAN**  
Lemon, caper, sour dough bread

Burrata **VEGETARIAN**  
Wild garlic, pine nuts, potato

Hamachi **FISH**  
Carrot, blood orange, buttermilk  
Aquaculture / Denmark

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

### MAINS

Cauliflower **VEGAN**  
Saffron, almond, smoked paprika

Winter cod **FISH**  
Beet, skyr, caper  
Wild-caught / Norway, Lofoten

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

### SIDES

Pointed Cabbage

Potato Purée

CRACKERS French Fries

### DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Carrot **VEGAN**  
Granola, nuts, lemon



## YOUR DINNER - 4 COURSES

### BEVERAGES

Sparkling wine as aperitif:

2021 - 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 99€ p.p.

### STARTERS

Romaine salad **VEGAN**  
Lemon, caper, sour dough bread

Burrata **VEGETARIAN**  
Wild garlic, pine nuts, potato

Hamachi **FISH**  
Carrot, blood orange, buttermilk  
Aquaculture / Denmark

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

### SOUP

Lentil soup **VEGAN**  
Celery, parsley, salt lemon

### MAINS

Cauliflower **VEGAN**  
Saffron, almond, smoked paprika

Winter cod **FISH**  
Beet, skyr, caper  
Wild-caught / Norway, Lofoten

Filet of Beef 180g **MEAT**  
Vegetables, cognac jus  
Free-range / Mecklenburg Western Pomerania,  
Germany

### SIDES

Pointed Cabbage

Potato Purée

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