

## Vorspeisen

Rindertatar & Walnussbrioche	18 €
100g mariniertes Tatar vom Rinderfilet – Eigelb & gegrilltes Walnussbrioche	
Lachs & Rettich	14 €
Geflammtes Lachsfilet – Wasabicrème – eingelegter Daikon Rettich & Erbsentriebe	
Ziegenkäse & Heidelbeere	10 €
Karamellisierter Ziegenkäse – junger Blattsalat – rote Zwiebelmarmelade – Gefrorene Heidelbeeren & Knusperbrot	
Großer Salat „Super-Foods“ 	
Zupfsalat – Quinoa – Honig Senf Dressing – warmer Türkischer Sesamkäse – Feigen & Brotchips	
Regular klein	9 €
Regular groß	12 €
Upgrade: mit 4 Riesengarnelen	8 €
Ente & Kürbis	9 €
Asiatische Entenconsommé – gefüllter Dim Sum & Kürbis Koriandercreme	

## Hauptgänge

Entrecôte & Grillgemüse 29 €

200g trocken gereiftes Entrecôte – gegrilltes Gemüse – Ofenkartoffeln – Portweinjus

Müritz Barsch & Karotte 24 €

Kross gebratenes Wildbarschfilet – Erbsenstampf – Karottenkimchi & Pernodschaum

### ~~DER KLASSIKER~~

Wiener Schnitzel 25 €

Kalbsschnitzel – warmer Kartoffel/Gurkensalat oder Pommes – Zitrone & Beilagen Salat

### ~~VEGAN ROCKS...~~

Indisches Curry & Quinoa  16 €

Indisches Khorma Gemüsecurry – Tofu & gegrilltes Quinoa Brot

### ~~VEGI~~

Ravioli & Radicchio 17 €

Hausgemachte Ravioli mit Radicchio und Walnüssen – geröstete Pinienkerne –

Löwenzahn & Orangen Buttersauce

~~!!BEST BURGER!!~~ 20 €

Gegrilltes Brioche Brötchen – Dry Aged Rinderpatty – Roquefort Käse – Misomayo –

Rucola – Cole Slaw – karamellierte Zwiebeln & Pommes

Upgrade: doppelt Beef 7 €

## *Dessert*

Obst & Brownie 	9 €
Frisch geschnittene saisonale Früchte – Pecannuss Brownie – Granatapfelkerne & Zitronensorbet	
Schokoriegel & Pflaumen	9 €
Riegel von Mousse au Chocolat – beschwipste Pflaumen – Minzstreusel & Kirscheis	
Kokos Maracuja Kugeln	9 €
Kugeln von Kokosmousse und Maracuja – Toffeecrème – Beeren – Erdnussstreusel & Buttermilcheis	
Käseauswahl	12 €
Kleine Käseauswahl – gegrilltes Früchtebrot – Obstragout & Feigensenf	