

Abendkarte

Vorspeisen

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Mousse vom Ziegenfrischkäse mit Ratatouille und Pesto | 9,50 € |
| Kalte Gurken-Joghurt-Suppe mit „Büsumer“ Krabben | 10,00 € |
| Ländliche Kaninchenterrine mit altem Balsamico und mariniertem Staudensellerie | 12,00 € |
| Matjes in Gurken-Dill-Rahm mit kleinen Bratkartoffeln | 12,50 € |

Zwischengänge

| | |
|--------------------------------------------------------|---------|
| Kaninchenleberparfait mit Aprikose und Pfefferkirschen | 13,50 € |
| Garnelen mit Bouillabaisse Sauce und Paprika | 14,00 € |

Hauptgänge

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gnocchi mit Pfifferlingen | 18,50 € |
| Keule vom „Ruppiner“ Weidelamm mit Salzzitrone, Tomaten-Fenchel und Couscous | 23,50 € |
| Sanft gegarter Saibling mit Schnittlauchvelouté und „Le Puy“-Linsen | 24,00 € |
| Rücken, Keule und Bolognese vom „Beelitzer“ Kaninchen mit Auberginen-Gnocchi | 25,00 € |
| Irishes Flanksteak mit Balsamico-Jus, Schnippelbohnen und gebratener Kartoffelterrinerne | 26,00 € |

Desserts

| | |
|--------------------------------------------------------|---------|
| Joghurtmousse mit frischen Beeren und Waldfruchtsorbet | 10,00 € |
| Marinierter Pfirsich mit Pfirsicheis und Champagner | 11,00 € |