



GENIESSEN SIE UNSERE FRISCHE UND SAISONALE SPEISEKARTE:

**„FRÜHLINGSBOTEN-MENÜ“** 65,00 €

**Ofenfrische Mini-Brötchen**  
Radieschen-Frischkäse-Dip

\*\*\*\*

**Geräuchertes Brüstchen und Ei von der Wachtel**

an Erbsen-Ricottamousse mit fermentierten Möhrchen und Karotten-Esspapier

\*\*\*\*

**Cremiges Petersilienwurzel-Bärlauchsüppchen**

mit Laugenknusper und Krabben

\*\*\*\*

**„Piccata vom Kalb“**

zarter Kalbsrücken in Parmesan-Eihülle an Beelitzer Spargel, Zitronenhollandaise und Smashed Potatoes

\*\*\*\*

**Fruchtige Holunderblütencreme**

mit Erdbeeren, weißer Luftschokolade und Rhabarber-Sorbet

\*\*\*\*

**Hausgemachte Praline**

aus unserer „Orangerie“ Küche

**„VORWEG“**

**Gebratene Leber vom Eifelkaninchen**

mit rotem Apfelmus, gepickelte Zwiebeln und feinen Blattsalaten

16,50 €

**Parmesanmousse mit Tomaten in verschiedenen Texturen**

an feinem Olivenöl, Pestoeis und Focaccia-Brotchip

17,00 €

**Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch**

mit Sesamcracker, Kimchicreme, Wasabi-rauke, Erdnüssen und Salat von grünen Papayas

17,00 €

**„SUPPEN“**

**Geschäumtes**

**Kartoffel-Sauerrahmsüppchen**

mit Pilzen in Speckbutter und Schnittlauchöl

11,00 €

**Fruchtiges Tomaten-Apfelsüppchen**

mit Dinkelcroûtons und Basilikum

10,00 €

**„VEGETARISCHES“**

**Curry von grünem Gemüse**

mit Cashewkernen, Koriander, Ziegenkäsecrumble und Basmatireis

21,00 €

**Gebratener Maisgrießtaler mit Wintertrüffel**

knackigem Ackergemüse und geräuchertem Sellerieschäumchen

25,00 €

**„MEERESRAUSCHEN“**

**Knusprig gebratenes**

**Zandermedaillon**

auf Curry von grünem Gemüse mit Cashewkernen, Koriander und Basmatireis

29,00 €

**Gebratenes Atlantik-Steinbuttfilet**

an Safransauce, glasiertem Gemüse und Kartoffelpüree

36,00 €

**Duett von Seezunge**

**und Jakobsmuschel**

mit Senfkaviar-Butterschaum, Birnen-Spitzkohl und Kartoffel-Baumkuchen

39,00 €

**„CHRISTIANS LIEBLINGSESSEN“**

**Königsberger Klopse vom Kalb**

in Kapern-Rieslingsauce mit Kartoffelpüree und Rote-Bete-Apfelsalat

23,00 €

**„FEINES VOM LAND“**

**Rinderfiletsteak unter einer Bärlauch-Parmesankruste**

an Petersilienwurzelpüree, Frühlingsgemüse und gebratener Trüffelpolenta

42,00 €

**Zarte Lammfilets**

an süßen Senfkirschen mit gebutterten Waldpilzen und knusprigem Kartoffelrösti

32,00 €

**Knusprige Brust und confierte Keule von der Oldenburger Ente**

mit Birnenjus, fruchtigem Rotkraut, Preiselbeeren und gebackener Kartoffel-Frühlingsrolle

31,00 €

**„SÜSSER ABSCHLUSS“**

**„Der Klassiker“ – Creme-Brûlée**

an Walnusskrokant und Rotweineis

12,50 €

**Yuzutartelette mit Pistazie und Baiserhaube**

an Bananen-Curryeiscreme

13,50 €

**Für unsere Chocoholics**

Schokoladen-Birnen-Savarin mit Espresso und Kakaosorbet

13,50 €

**Dessertüberraschung für Zwei**

**„nach Art des Küchenchefs“**

Erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie

19,00 €

**Hausgemachtes Fruchtsorbet**

Cassis, Ananas-Basilikum, Amalfi-Zitrone oder Mango-Passionsfrucht

4,00 €

pro Kugel

**Minidessert**

Feines aus unserer Patisserie mit einem Espresso

7,50 €