

1 # SHARING

- Kleiner Laib Sauerteigbrot
mit Olivensaft und aufgeschlagener Sauerrahmbutter
- Tatar vom Pommernrind
mit Eigelbgel, Crème Fraîche, Schnittlauch, Gewürzgurke und Perlzwiebel
- Ceviche vom Glan Douglas Lachs
mit Oscietra Kaviar, Grapefruit, Rapssamen und Sauerampfer

2 # SHARING

- Pastrami Tartelette mit Salat vom Black Angus Rind
mit Kimchi, Knoblauch und Wasabi
- Cocktail vom Kanadischen Hummer
mit Kopfsalat, Champignon, grünem Spargel und Meerrettich

3 # TELLERSERVICE

- Legierte Sauerkrautsuppe
mit schwarzem Trüffel, Pancetta und Croutons

4 # TELLERSERVICE

- Trocken gereiftes Kalbsfilet vom deutschen Fleckvieh [rosa gebraten]
mit Pilztaboule, getrüffeltem Kartoffelgratin, Sauce Hollandaise und
geröstetem Kräuter-Panko
- ODER -
- Trocken gereiftes Filet vom Deutschen Charolais Rind [rosa gebraten]
mit Pilztaboule, getrüffeltem Kartoffelgratin, Sauce Hollandaise und
geröstetem Kräuter-Panko

5 # SHARING

- Süßigkeiten aus unserer Patisserie

6 # SHARING

- Auswahl an Schweizer Rohmilchkäse von JUMI

MIT KALBSFILET:

128 € [inkl. MwSt.]	
112 € [inkl. MwSt.]	ohne Gang 2
98 € [inkl. MwSt.]	ohne Gang 2 und 6
85 € [inkl. MwSt.]	ohne Gang 2, 3 und 6

MIT RINDERFILET:

135 € [inkl. MwSt.]	
120 € [inkl. MwSt.]	ohne Gang 2
105 € [inkl. MwSt.]	ohne Gang 2 und 6
89 € [inkl. MwSt.]	ohne Gang 2, 3 und 6

MENÜ AURORA

1 # SHARING

- Kleiner Laib Sauerteigbrot
mit Olivensaft und aufgeschlagener Sauerrahmbutter
- Sashimi vom Label Rouge Lachs
mit Saiblingskaviar, Avocado, Koriander und krosser Alge

2 # TELLERSERVICE

- Weiße Tomatensuppe
mit Rotgarnele, getrockneter Tomate und Basilikum

3 # TELLERSERVICE

- Gebratene Brust vom Prignitzer Maishähnchen
mit Kartoffel-Zitronenpüree, Rahm, Estragon, grünem Spargel, Champignon und Kohlrabi

4 # SHARING

- Süßigkeiten aus unserer Patisserie

79 € [inkl. MwSt.]

67 € [inkl. MwSt.] ohne Gang 2

MENÜ HELIOS

1 # SHARING

- Kleiner Laib Sauerteigbrot
mit Olivensaft und aufgeschlagener Sauerrahmbutter
- Burratini
mit Kräuterpesto, Pinienkernen und krossem Wurzelspeck
- Cocktail von der Argentinischen Rotgarnele
mit Gurke, Kopfsalat, Radieschen, Koriander, Sesam und Trüffel-Ponzumarinade

2 # TELLERSERVICE

- Schaumsuppe von der Bundmöhre
mit Sot l'y laisse, Ingwer, Knoblauch, geräuchertem Tofu und Koriander

3 # TELLERSERVICE

- Geschmorte Schulter vom Aberdeen-Angus-Rind von GOP im BBQ-Style
mit Mais, grüner Jalapeno und Süßkartoffelstampf

4 # SHARING

- Süßigkeiten aus unserer Patisserie

89 € [inkl. MwSt.]

76 € [inkl. MwSt.] ohne Gang 2

MENÜ VEGAN

1 # SHARING

- Kleiner Laib Sauerteigbrot
mit Olivensaft und aufgeschlagenem Streichfett
- Tatar vom Knollensellerie
mit Salzzitrone, Wildkräuter und Tahiti-Vanille
- Marinierter Kopfsalat
mit Ajo Blanco, frittiertes Mandel und Mohn

2 # TELLERSERVICE

- Tee vom Wurzelgemüse
mit Liebstöckel, Meerrettich und Schnittlauch

3 # TELLERSERVICE

- Steak von PLANTED
mit Tomatensugo, Spitzpaprikavinaigrette und Pinienkernen

4 # SHARING

- Süßigkeiten aus unserer Patisserie

75 € [inkl. MwSt.]

65 € [inkl. MwSt.] ohne Gang 2

1 # SHARING

- Kleiner Laib Sauerteigbrot
mit Olivensaft und aufgeschlagener Sauerrahmbutter
- Geflämmtes Saibling
mit Radieschen, Gurke, Dill, Kohlrabi und Mayonnaise
- Rilette von der Brandenburger Landente
mit Miso, Rosenkohl, fermentiertem Pfeffer und Wintertrüffel

2 # TELLERSERVICE

- Schaumsuppe von Topinambur
mit Schwarzwurzel, Piemonteser Haselnuss und Vanille

3 # TELLERSERVICE

- Geschmorte Keule von der Brandenburger Landente
mit Kartoffelkloß, Wintertrüffel, Semmelbröseln, Rotkohl und Grünkohl

4 # SHARING

- Verschiedene Süßigkeiten aus unserer Patisserie

89 € [inkl. MwSt.]

77 € [inkl. MwSt.] ohne Gang 2

MENÜ WEIHNACHTEN

VERFÜGBAR NUR NOVEMBER 2024 BIS JANUAR 2025