

Menü

Kulinarische Einstimmungen

Langostino

Zweierlei Krotzinger Stangenspargel | Rhabarber | Wiesenkräuter
Nussbutter | Bärlauchmayonnaise
als Vorspeise 40€

Coquilles St. Jacques

Matcha-Cous-Cous | Fenchel | Chicorée | Grapefruit-Beurre-Blanc
als Zwischengang 42€

Loup de Mer

Artischocken-Honig-Püree | Romana-Kimchi | Sandkarotte-Ingwer-Jus
als Zwischengang 42€

„Poltinger“ Entenbrust

Fregola-Sarda | Salzzitrone | Wilder Brokkoli | Fichtensoja | Belem-Pfeffer
als Hauptgang 54€

Müritz Lammrücken

Spitzmorchel | Erbsenmousseline | Schinken-Schaum | Schnittlauchöl
als Hauptgang 55€

Rohmilchkäse Auswahl von Affineur Waltmann

22€

Erdbeere

Mädesüß | Mandelgranitée
22€

Feine Patisserie

4 – Gang 150 € (ohne Coquilles St. Jacques, Entenbrust & Käse)

5 - Gang 170 € (ohne Coquilles St. Jacques & Käse)

6 - Gang 185 € (ohne Käse) | 7- Gang 195 €