

# Vorspeisen

## Starters

---

### Prignitzer Gänserillette 1,5,6,8,11

Walnussbrot | Violetter Senf | Gewürzgurke

*Goose rillette*

*Walnut bread / purple mustard / gherkin*

€ 11,80

### Geräucherte Forelle 1,2,5,6,9,12

Eingelegte Steckrübe | Pumpernickel-Kümmelcrumble | Petersilien-Mayonnaise

*Smoked trout*

*Pickled turnip / pumpernickel caraway seed crumble / parsley mayonnaise*

€ 11,20

### Bitter und Süß 5,6 Vegetarisch

Raddicchio | Blauschimmelkäse | eingelegte Birne

*Bitter and sweet*

*Radicchio salad / blue cheese / pickled pear*

€ 9,80

# Suppen

## Soups

---

### Consommé von der Kremmener Ente 1,5

Gezupftes Entenconfit | Erbsen | Kürbiskernöl

*Duck consommé*

*Plucked duck meat / peas / pumpkin seed oil*

€ 6,90

### Geträffelte Selleriesuppe 1,5,6,8 Vegetarisch

Ziegenkäse | Schwarze Walnuss | Kerbel

*Cream of truffled celery soup*

*Goat cheese / black walnut / chervil*

€ 6,70

## Zwischengericht

### Middle course

---

#### Miesmuscheln aus dem Limfjord 1,2,5,10,16

Wurzelgemüse | Weißweinsud | Ofenbrot

*Mussels from the Limfjord*

*Root vegetable / white wine brew / oven bread*

€ 11,50

#### Geflammter Ziegenkäse 5,6,8,10 Vegetarisch

Würziges Tomatenchutney | Cashewnuss | Champignon

*Flamed goat cheese*

*Spicy tomato chutney / cashew nut / mushroom*

€ 10,20

## Hauptgerichte

### Main courses

---

#### Gedünsteter Spitzkohl 4,5,6,8 Vegetarisch

Aprikose | Portweinzwiebeln | Comté

*Steamed pointed cabbage*

*Apricot / port onions / comté*

€ 15,60

#### Winterkabeljau 1,2,5,6,11,12

Nussbutter-Stampf | violetter Blumenkohl | Blumenkohl-Curryschaum | Kräuteröl

*Winter cod*

*Nut butter mash / purple cauliflower / cauliflower curry foam / herbal oil*

€ 17,90

#### Rotwild aus heimischen Wäldern 1,5,6,9,10

Savora-Senfkruste | Semmelknödel | Rotkohl | Orangensauce

*Deer from local forests*

*Savora mustard crust / bread dumpling / red cabbage / orange sauce*

€ 19,60

# Hauptgerichte

## Main courses

---

### Wildschweinschnitzel <sup>1,5,6,10</sup>

Rotkohl-Preiselbeersalat | Mandelbällchen | Zitrone

*Wild boar schnitzel*

*Red cabbage and cranberry salad / almond balls / lemon*

€ 18,80

### Rinderfilet <sup>1,5,6,9</sup>

Trüffel-Zitronen Gnocchi | Zimt-Zwiebeln | Lardo | Madeirasauce

*Beef fillet*

*Truffle-lemon gnocchi / cinnamon onions / lardo / madeira sauce*

€ 22,40

## Basische Kost Vegan/Vegetarisch

### Basic food

---



### Quinoasalat <sup>5</sup>

Wurzelgemüse | Macadamianuss | Erbsenkresse

*Quinoa salad*

*Root vegetable / macadamia nut / pea cress*

€ 8,80

### Steckrübensuppe <sup>5,8</sup>

Kräuter | zweierlei Hanf

*Turnip soup*

*Herbs / two types of hemp*

€ 5,60

### Geschmorte Süßkartoffel <sup>5,8</sup>

Kürbiskerne | Kürbiskernöl | kalte Karottencreme

*Braised sweet potato*

*Pumpkin seed / pumpkin seed oil / cold carrot cream*

€ 16,20

# Desserts

---

**Zimt Panna Cotta** <sup>1,6,8,9</sup>  
Eingelegte Pflaumen | Schokoladeneiscreme | Buttercrumble

*Cinnamon panna cotta*  
*Pickled plums / chocolate ice cream / butter crumbs*

€ 6,90

**Halbflüssiger Schokoladenkuchen** <sup>1,6,8,9,14</sup>  
Fretzdorfer Apfel | Knusper Cerealien | Salzige Erdnüsse

*Semi- liquid chocolate cake*  
*Apple / crispy cereals / salty peanuts*

€ 7,50

**Feine Käseauswahl** <sup>1,6,8,10,16</sup>  
Chutneys | Früchtebrot | Trauben

*Cheese selection*  
*grapes / chutney / fruit bread*

€ 7,50

## Allergenkennzeichnungsaufstellung:

- 1= Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2= Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 4= Schwefeldioxid und Sulphite
- 5= Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 6= Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7= Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse 8= Nüsse 9=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10= Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse 11= Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12= Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13= Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14= Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 15=Farbstoffe 16= Chinin