

Vorspeisen Starters

Prignitzer Gänserillette ^{1,5,6,8,11}
Walnussbrot | Violetter Senf | Gewürzgurke

Goose rilette
Walnut bread / purple mustard / gherkin

€ 11,80

Geräucherte Forelle ^{1,2,5,6,9,12}
Eingelegte Steckrübe | Pumpermichel-Kümmelcrumble | Petersilien-Mayonnaise

Smoked trout
Pickled turnip / pumpermichel caraway seed crumble / parsley mayonnaise

€ 11,20

Bitter und Süß ^{5,6 Vegetarisch}
Radicchio | 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

Getrübete 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

Geflämmtter 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 ^{1,5,6,10}

Rotkohl-Preiselbeersalat | Mandelbällchen | Zitrone

Wild boar schnitzel

Red cabbage and cranberry salad | almand balls | lemon

€ 18,80

Rinderfilet ^{1,5,6,9}

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 ⁵

Wurzelgemüse | Macadamianuss | Erbsenkresse

Quinoa salad

Root vegetable | macadamia nut | pea cress

€ 8,80

Steckrübensuppe ^{5,8}

Kräuter | zweierlei Hanf

Turnip soup

Herbs | two types of hemp

€ 5,60

Geschmorte Süßkartoffel ^{5,8}

Kürbiskerne | Kürbiskernöl | kalte Karottencreme

Braised sweet potato

Pumpkin seed | pumpkin seed oil | cold carrot cream

€ 16,20

Desserts

Zimt Panna Cotta ^{1,6,8,9}

Eingelegte Pflaumen | Schokoladeneiscreme | Buttercrumble

Cinnamon panna cotta

Pickled plums | chocolate ice cream | butter crumbs

€ 6,90

Halbflüssiger Schokoladenkuchen ^{1,6,8,9,14}

Fretzdorfer Apfel | Knusper Cerealien | Salzige Erdnüsse

Semi- liquid chocolate cake

Apple | crispy cereals | salty peanuts

€ 7,50

Feine Käseauswahl ^{1,6,8,10,16}

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