

Aufschneider

Schinken / gepickeltes Gemüse / Preiselbeer-Schmalz | 12

Noix Gras (v)

Cashew-Terrine / Brandy / Pilz-Umami-Jus | 18

Entenleber Parfait von süß bis salzig

Sherry / Macadamia / Mango / Himbeer / Birne
Schinken / schwarze Oliven / Aal | 28

Weißer Spargel

Hausgemachter Schinken / Grapefruit / Hollandaise / Parmesan
Rosmarin | 24

Cara Royal Garnele

Carpaccio / Pfeffer-Kalamari / Fenchel / Ananas / Banane | 26



Scotch Egg

Arucana-Ei / Blutwurst / Feldsalat / Piccalilli | 20

Bärlauch Velouté

Knusprige Auster / Zitronen-Crème fraîche | 20

Blüchers Hummer-Bisque

Müritz Fische / Sauce Rouille / Seetang-Cracker | 25 / HG 35

Agnolotti

Getrüffelter Pecorino / Eigelb / Spinat / Trüffel | 21 / HG 32



Skrei

Zwiebelpüree / Zwiebel-Blätter / Safranbrandade
Geflügeljus | 32

Müritz Stör

Confiert / Kaviar / Rote Bete / Thymianspätzle | 34

Lammhüfte

Rhabarber / Erbsen / Pomme anna | 36

Black Angus Roast Beef

Pastinake / Wasserkresse / Bratkartoffeln / Meerrettich | 38



Schokolade

Schokoladen-Pistazien-Tarte / Karamellschaum / Joghurteis | 17

Lemon

Zitrone / Himbeere / Basilikum / Weiße Schokolade | 17

Gläserne Molkerei

Camembert / Trüffel / hausgemachter Feigensenf / Früchtebrot-Chips | 15

Backensholzer Hof

Friesisch Blue / Balsamico-Zwetschgen / Milcheis | 13

Kilian & Close

Manufaktur Bruchschokolade + SCHLOSS Espresso | 13

Spargel-Saison

Spargelcremesüppchen

Vanille / grüner & weißer Spargel | 16

Plauer Spargel

Neue Kartoffeln / Hollandaise / Feldsalat | 18

Kalbsschnitzel

Zitrone / Kapern / Sardellen | 15

Blüchers Menü

Cara Royal Garnele

∞

Noix Gras

∞

Blüchers Hummer Bisque

∞

Scotch Egg

∞

Lammhüfte

∞

Schokolade

∞

Gläserne Molkerei

Veggi Menü

Weißer Spargel

∞

Noix Gras

∞

Bärlauch Velouté

∞

Agnolotti

∞

Lemon

∞

Gläserne Molkerei

Menüs

Gerne auch mit Weinbegleitung

3 Gänge 69 / 98

4 Gänge 85 / 117

5 Gänge 99 / 146

6 Gänge 109 / 165

7 Gänge 119 / 184