



Menü „SCHLOSS“

Kalbsbries

Mandel | Zitronenmelisse | Blumenkohl

Bouillabaisse

Miesmuschel | Fenchel | Orange

Lachs

Karotte | Rotkohl | Quitte | Krustentierfond

Duett vom Mecklenburger Schwein

Kartoffel | Hagebutte

„Blaue Kornblume“

Walnuss | Blutorange | Birne

Oder

Käseauswahl von Affineur Kober

Feigensenf | Trauben | Nüsse

Preiselbeere

Birke | Kürbiskern

Menü ohne / mit Weinbegleitung (0,1l / Gang)

6 Gang 139€ / 214€

Genießen Sie unser komplettes Menü

5 Gang 129€ / 192€

Vorspeise + Suppe + Zwischengang + Hauptgang + Dessert oder Käse

4 Gang 109€ / 159€

Vorspeise + Suppe + Hauptgang + Dessert oder Käse
Zwischengang anstelle von Vorspeise oder Suppe +10€

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten stehen Ihnen
unsere Servicemitarbeiter gerne zur Verfügung.



Menü „LANDWIRTSCHAFT“

Kürbis

Schwarzwurzel | Zimt | Renekloden

Rote Bete Essenz

Fenchel | Apfel | Senf

Steinpilz

Petersilienwurzel | Marone | Portulak

Süßkartoffel

Chicorée | Pastinake | Limette

„Blaue Kornblume“

Walnuss / Blutorange / Birne

Oder

Käseauswahl von Affineur Kober

Feigensenf | Trauben | Nüsse

Tomate

Cranberry | Schafsjoghurt | Wald Honig

Menü ohne / mit Weinbegleitung (0,1l / Gang)

6 Gang 129€ / 204€

Genießen Sie unser komplettes Menü

5 Gang 119€ / 182€

Vorspeise + Suppe + Zwischengang + Hauptgang + Dessert oder Käse

4 Gang 99€ / 149€

Vorspeise + Suppe + Hauptgang + Dessert oder Käse
Zwischengang anstelle von Vorspeise oder Suppe +10€

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne zur Verfügung.