

KULINARISCHER APERITIF

Grüne Oliven aus Apulien <i>Green olives from Puglia</i>	6,50 €
„Pata Negra“ Schinken <i>Pata negra ham</i>	11,00 €
Italienische Trüffelsalami <i>Italian truffle salami</i>	9,50 €
Französische Jahrgangssardinen <i>French vintage sardines</i>	12,00 €
„Violetta di Brindisi“ eingelegte Artischocken aus Apulien <i>„Violetta di Brindisi“ pickled artichokes from Apulia</i>	8,00 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Canonita de Mallorca Tonic	9,50 €
Sarti Rosa Spritz	9,50 €
Pimm´s No. 1	9,50 €
Lillet Wild Berry	9,50 €
Champagner Taittinger <i>Glas</i>	15,00 €
Franciacorta Brut - Antica Fratta <i>Glas</i>	9,00 €
Crémant Rosé <i>Glas</i>	9,50 €

VORSPEISEN

Rindertatar - klassisch Cognac, cremiges Eigelb, Gewürzgurke <i>Beef tartare - classic / cognac / creamy egg yolk / gherkin</i>	19,50 €
Hanseaten-Teller Räucheraal von der Müritz, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot <i>Hanseatic plate / filet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread</i>	23,00 €
Nordsee Lachs - Sashimi gebläut Ingwer, Kim-Chi-Gurken, Minze, Sesam-Dip <i>North Sea salmon - sashimi flamed / ginger / kim chi cucumber / mint / sesame dip</i>	18,50 €
Burrata & Bunte Tomaten Feige, Kastanienhonig, Trüffel-Vinaigrette <i>Burrata & colorful tomatoes / fig / chestnut honey / truffle vinaigrette</i>	17,50 €

SUPPEN

Hummerschaum-Süppchen Krustenterraviolo, kandierte Tomate, Estragon <i>Lobster foam soup / crustacean raviolo / candied tomato / tarragon</i>	18,50 €
Gazpacho Andaluz - Kaltes Gemüsesüppchen Gemüsewürfel, Chorizo-Croquette <i>Gazpacho Andaluz - Cold vegetable soup / diced vegetables / chorizo croquette</i>	12,00 €

Bei Unverträglichkeiten und Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

HAUPTGÄNGE

Tagliolini - Parmesancreme Artischockenherzen, Pinienkerne, Basilikum, gerösteter Knoblauch <i>Tagliolini - Parmesan cream / artichoke hearts / pine nuts / basil / roasted garlic</i>	26,50 €
Müritz Saiblingsfilet - pochiert Imperial Kaviar, Kartoffelperlen, Pata Negra Erbsen, Ajo Blanco Schaum <i>Müritz char fillet - poached / imperial caviar / potato pearls / pata negra peas / ajo blanco foam</i>	32,50 €
Labskaus Rollmops, Spiegelei, Gewürzgurke <i>Labskaus / rolled fillet of marinated herring / fried egg / pickled cucumber</i>	20,50 €
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren <i>Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries</i>	31,50 €
Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ Nussbutter, Blattspinat, glasierte Pellkartoffel <i>Northsea sole „Müllerin style“ / nut butter / leaf spinach / glazed jacket potatoes</i>	- Tagespreis -
Iberico-Schwein - Bäckchen & Rücken Buttermais, Möhrchen, Polenta-Sticks, geschmolzene Sobrasada <i>Iberico pork - cheeks & back / butternut / carrots / polenta sticks / melted sobrasada</i>	29,50 €

VOM GRILL		BEILAGEN		SAUCEN	
Rinderfilet 200 g <i>Beef fillet 200 g</i>	39,00 €	Italienischer Blattspinat <i>Italian leaf spinach</i>	6,50 €	Portweinjus <i>Port wine jus</i>	4,00 €
Lachsfilet 200 g <i>Salmon fillet 200 g</i>	28,00 €	Buttermais & Möhrchen <i>Butternut & carrots</i>	6,50 €	Sauce béarnaise <i>Béarnaise sauce</i>	4,00 €
		Pommes Frites <i>French fries</i>	5,50 €	Cognac-Pfeffer-Rahm <i>Cognac pepper cream sauce</i>	4,00 €
		Kleiner Blattsalat <i>Small leaf salad</i>	8,50 €		