

VORSPEISEN

Rindertatar - Klassisch Cognac, Cremiges Eigelb, Gewürzgurke <i>Beef tartare / cognac / creamy egg yolk / pickled gherkin</i>	19,50 €
Hanseaten - Teller Müritz Räucheraal, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot <i>Smoked eel fillet / north sea crabs / scrambled egg / black bread</i>	23,00 €
Herbstliche Bittersalate Roquefort Dressing, Walnüsse, Altländer Apfel, Brotchip <i>Autumnal bitter salads / walnuts / apple / bread chip</i>	15,50 €
Farøer Lachs ~ Hausgebeizt Kartoffelrösti, Kohlrabi, Honig-Senfsauce, Kräutersalat <i>Pickled salmon / kohlrabi / honey-mustard sauce</i>	18,00 €

SUPPE

Hummerschaum-Süppchen Krustenterraviolo, kandierte Tomate, Estragon <i>Lobster foam soup / crustocean ravioli / tomato / tarragon</i>	18,50 €
Kürbisschaum-Süppchen Rotgarnele, Kokos, Thaicurry - Aromen <i>Pumpkin foam / coconut / thai curry flavours</i>	13,50 €

HAUPTGERICHTE

Rigatoni "autunnale" Schwarzkohl, Herbsttrüffel, Pecorino, Mascarpone <i>black cabbage / autumn truffle / pecorino / mascarpone</i>	27,50 €
Müritz Zanderfilet ~ gebraten Steinpilzravioli, sautierter Mangold, Steinpilzveloute <i>Müritz pike perch fillet / pocini ravioli / sautéed chard / pocini veloute</i>	39,00 €
Labskaus Rollmops, Spiegelei, Gewürzgurke <i>Labskaus / marinated herring / fried egg / pickled gherkin</i>	23,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren <i>Veal schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries</i>	32,50 €
Nordsee Seesunge "Müllerin Art" Nussbutter, Blattspinat, glasierte Pellkartoffeln <i>Northsea sole / nut butter / leaf spinach / glazed potatos</i>	Tagespreis

VOM GRILL

Filet vom Weiderind 200 g <i>Beef fillet 200g</i>	39,00 €
Lachsfilet 200 g <i>Salmon fillet 200 g</i>	28,00 €

BEILAGEN

Italienischer Spinat <i>Italien leaf spinach</i>	6,50 €
Getrüffelttes Kartoffelpüree <i>Truffled mashed potatoes</i>	7,50 €
Pommes Frites <i>French fries</i>	5,50 €
Kleiner Blattsalat <i>Small leaf salad</i>	8,50 €
Grillgemüse <i>Grilled vegetables</i>	6,50 €
Gebratene Pilze <i>fried mushroom</i>	7,50 €

SAUCEN

Portweinjus <i>Port wine jus</i>	4,00 €
Sauce bénaise <i>Bénaise sauce</i>	4,00 €
Cognac-Pfeffer-Rahm <i>Cognac pepper sauce</i>	4,00 €

APERITIF- EMPFEHLUNG

Hafen-Klub Crémant Blanc	9,00 € / 0,1
Hafen-Klub Crémant Rosé	9,50 € / 0,1
Champagner Drappier	15,00 € / 0,1
Canonita de Mallorca / Tonic	9,50 €
Sarti Rosa Spritz	9,50 €

KULINARISCHER- APERITIF

Grüne Oliven aus Apulien <i>Green olives from Puglia</i>	6,50 €
Lomo Iberico Belotta <i>Lomo Iberico Belotta</i>	12,50 €
Italienische Trüffelsalami <i>Italien truffle salami</i>	9,50 €
Französische Jahrgangssardinen <i>French vintage sardines</i>	18,00 €
Ägyptische Datteln im Speckmantel <i>Egyptian dates in bacon wrap</i>	12,50 €
Knuspergarnelen Grünes Tomatenchutney <i>Crispy prawn / green tomato chutney</i>	12,50 €



Mild geräucherte Gänsebrust

Eingelegte Bete, Feldsalat,
Preiselbeeren, Kürbiskern-Pesto
*smoked goose breast / pickled beet
/ lettuce / cranberries / pumpkin
seed pesto*

16,50 €

Rigatoni al Ragú

Wildschweinragout, Parmesan,
frittierte Petersilie
*Wild boar ragout / parmesan /
fried parsley*

26,50 €

Hirschgulasch

Spinat-Semmelknödel, gebratene
Pilze, Preiselbeeren
*Deer gulash / spinach bread
dumplings / fried mushroom /
cranberries*

28,50 €

Hirschrücken ~ rosa gebraten

Nusskruste, Schwarzkohl,
Hokkaidokürbis, Holunderbeeren Jus
*Deer back ~ pink fried / nut crust /
black cabbage / hokkaido pumpkin /
elderberries sauce*

38,50 €

Weinempfehlung

Weißwein

2021 Silvaner Weingut Thörle
0,75 - 32,00 €
0,15 - 7,00 €