

Frühling

Variation von bunten Salaten
*mit Frühlingsspinat, Mozzarella-Perlen
und Bärlauch Croutons an Radieschen-Vinaigrette*

~

Involtini vom Kalb
*gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
mit Stangenspargel, Macairekartoffeln
und weißer Salbei-Tomatensauce*

~

Rhabarber-Crumble
mit zartschmelzendem Vanilleeis

Sommer

Cappuccino von der Barther Strauchtomate

Essenz, Concassè & Schaum

~

Filet vom Schwarzen Heilbutt

mit Paprika-Fenchel-Gemüse

und gerösteten Drillingen

~

Erdbeervariation

Tartelette, Eis & Espuma

Herbst

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen

~

Gebratenes Tournedo vom Rinderfilet
auf sautierten Pfifferlingen
mit geschmolzenen Ofentomaten
und Süßkartoffel-Birnengratin

~

Parfait
vom Rügener Sanddorn
mit Mecklenburger Beerengrütze

Winter

Tranchen von der Barberie Entenbrust

*an Feldsalat mit Orangenfilets
und karamellisierten Walnüssen*

~

Gebratenes Skreifilet

*auf cremigem Rote Bete-Risotto,
Meerrettichschaum
und Süßkartoffelstroh*

~

„Glühbirne“

*In Glühwein pochierte Williamsbirne
mit Zimteis und Lebkuchensauce*