

Unser Herbst-Menü

Cremesuppe
vom Hokkaidokürbis
mit Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen



Gebratenes Zanderfilet
auf der Haut gebraten
mit cremigem Rote Bete-Risotto
und frisch gehobeltem Meerrettich



Zartschmelzendes Vanilleeis
mit steirischem Kürbiskernöl
und Kürbiskrokant

33 € pro Person
Wine & Dine 55 € pro Person

Wein des Monats

2020er Rivaner
Qualitätswein, trocken
Erzeugerabfüllung Karl H. Johner,
Vogtsburg-Bischoffingen, Baden

0,20l Karaffe 6.90
0,75l Flasche 24.90

*Erinnert so gar nicht an einen klassischen
Müller-Thurgau. Intensiver Duft nach
reifem gelbem Apfel und Pfirsich mit
mineralischen Anklängen nach Feuerstein.
Am Gaumen sehr gehaltvoll und kräftig mit
moderater Säure und viel Schmelz.*



"Wine & Dine" ist unser "all inclusive" Angebot für zwei Genießer, die sich von uns mit den passenden Getränken zum Menü verwöhnen lassen möchten. Das Angebot beinhaltet neben dem Menü ein Glas Prosecco, eine Flasche Wein des Monats, eine 0,75l Flasche Mineralwasser und nach dem Dessert einen Espresso und 2cl Lieschower Apfel-Edelobstbrand.

Vorneweg oder zwischendurch

Kräftige Rinderbrühe

*mit feinen Gemüsestreifen,
frischen Gartenkräutern
und hausgebackener Chesterstange*

6.90

Paprika-Schmandsuppe

*fruchtig aromatisch aus roten Paprika
mit feinen Raucharomen
und Ziegenkäsecrumbles*

6.90

Kleiner Salat

*mit Blattsalaten der Saison,
knackigen Gartengemüse
und gerösteten Nüssen
angemacht mit einem Mango-Chillidressing*

6.90

Carpaccio

*vom argentinischem Weiderind
mit Zitronen-Olivenöl mariniert
dazu geröstete Nüsse
und frisch gehobelter Parmigiano*

10.90

Unsere Weinempfehlung

*... die Vorspeisen und Suppen bestechen durch interessante Aromen-Kombinationen
und vertragen Begleiter mit Spritzigkeit & Eleganz*

2020er Riesling „Johannishof“

Qualitätswein, trocken

Gutsabfüllung VDP. Weingut Knipser, Laumersheim

0,2l Karaffe 6.90 ~ 0,75l Flasche 24.90

Aus dem Wasser

Hausgebeizter Gewürz-Lachs

*24 Stunden im Ganzen mit Gewürzen und Gin gebeizt
im Ofen sanft zubereitet*

*serviert mit cremigem Blattspinat und Rote Bete-Gnocchi
gefüllt mit Mascarpone und Walnuss*

22.50

Selliner Pannfisch

*Gebratenes Filet vom Ostsee-Dorsch
auf grünem Gemüsedreierlei
und Kartoffeln aus der Pfanne
an Senfkaviar*

20.90

Seeschloss Fischteller

*Drei verschiedene Fischfilets
mit Gemüse der Saison
und gerösteten Moorkartoffeln*

für 1 Person 21.50

für 2 Personen 41.90

Unsere Weinempfehlung

...exotisch oder klassisch, der richtige Wein ist schnell gefunden...

2019er Weißburgunder

Qualitätswein, trocken

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, Freyburg, Saale Unstrut

0,2l Karaffe 6.90 ~ 0,75l Flasche 24.90

Vom Land

Zartes Schweinefilet

*umhüllt mit einer Spinat-Kräuterfarce im Tramezzini-Brotmantel
mit mediterranem Pfannengemüse
und rauchiger Whiskysauce*

21.90

Gegrillte Entenbrust

*mit Sesamöl lackiert
serviert mit Asiagemüse aus dem Wok
und Süßkartoffel-Schupfnudeln*

22.90

Röllchen vom Schweinerücken

*nach Mecklenburger Art mit Backpflaumen gefüllt
in dunkler Senfsauce geschmort
mit Dreierlei Bohnengemüse
und feinen Knödel mit Spinat und Käse*

20.90

Unsere Weinempfehlung

...zu den kräftigen Saucen und Röstaromen unserer Fleischgerichte...

2020er Primitivo Donna Marzia

Azienda Agricola Conti Zecca, Apulien, Italien

0,2l Karaffe 6.90 ~ 0,75l Flasche 24.90

Das Süße zum Schluss

Ofenwarmer Apfelstrudel

*mit Vanillesauce, Schlagsahne
und Pistazieneis*

8.50

Tartufo Affogato al Cafè

*Weißer Tartufo aus feiner Zabaione creme
mit einem Kern aus Kaffeecreme, umhüllt von weißen Baiserstückchen
und übergossen mit heißem Espresso.*

7.50

Zartschmelzendes Vanilleeis

*mit steirischem Kürbiskernöl
und Kürbiskrokant*

5.90

Käseauswahl

*von der Backensholzer Hofkäserei
mit Nüssen, Trauben
und Tessiner Feigensenf*

10.90

Digestifgedeck des Monats

Espresso

und 2cl Edelobstbrand „Rügener Apfel“
von der Ersten Edeldestillerie auf Rügen

*Edelobstbrand aus heimischen Äpfeln. Dieser Brand präsentiert
sich frisch und unkompliziert mit sehr fruchtigem Apfelaroma.*

6.90