

Menüvorschläge

Menü 1 für 36,00 €

Bärlauchcremesüppchen

Zanderfilet „Müllerin“-Art mit
zerlassener Butter, Gurkensalat in Dillrahm und
„Usedomer“ Fischkartoffeln

Duo von Mousse au Chocolat

Menü 4 für 41,00 €

Pfifferlingrahmsüppchen

Wildbraten aus der Schorfheide in
Waldpilzrahm mit halbiertem Preiselbeer-
Pfirsich und Herzoginkartoffeln

Früchtevariation „Seeschloß“

Menü 2 für 46,00 €

Kressesüppchen

Schweinefilet an Jägersoße mit ausgesuchten
Pfifferlingen, Röstinchen und Brokkoli
mit Sauce Hollandaise

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße und frischen
Früchten

Espresso oder Cappuccino

Menü 5 für 66,00 €

Rindercarpaccio mit Steinpilzen

Champignonbrühe mit Eierstich

Gebeizter kanadischer Wildlachs, in Butter
gebraten, auf gedünstetem Blattspinat,
angerichtet mit einem Kügelchen Wildreis

Ochsenbäckchen mit Bohnen im Speckmantel,
dazu bäuerliche Kartoffeln

Tiramisu-Creme

Menü 3 für 64,00 €

Wildrahmsuppe „Diana“

Sylter Krabbencocktail mit Baguette

Gespicktes argentinisches Rinderfilet in
Rotweinsauce mit geschmorten Kräutersteinpilzen,
Mandel-Rosenkohl und Kartoffelkroketten

Zwei Kugeln cremiges Bourbon-Vanilleeis mit
Oloroso-Sherry-Kirschen

Menü 6 für 66,00 €

Fasanenessenz mit
Champignonklößchen

Köpfe vom wilden Wiesenchampignon,
gefüllt mit Tranchen vom hausgebeiztem Lachs,
paniert und gebacken

Rosa Lammrücken an Rosmarinsauce,
mit Schwenkkartoffeln und knackigen
Bohnenbündchen

Zwei Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör