

Ostermenü

*Tatar vom Label Rouge Lachs
mit Rettich, Sauerrahm und gesalzenem Eigelb*

*Blumenkohl - Schaumsuppe
mit gebackenem und gebeiztem Steinbeißer*

*Fjordforelle
mit Gartengurke, confierter Kartoffel,
Senfkorn - Gremolata und Porretsch*

oder

*Zweierlei vom Ruppiner Lamm
mit Caponata, Artischocke, Öl - Rauke und Parmesanflan*

*Ei im Nest
Griechischer Joghurt mit Mango und Minze*

*Menu 62 Euro
inklusive einem Glas Cremant zum Aperitif*

*Auf Wunsch gerne mit individueller Weinbegleitung.
2 Gänge 15 Euro | 3 Gänge 22 Euro | 4 Gänge 29 Euro*