

# *Genieße mit Phantasie!*

Alle Genüsse sind letztlich Einbildung.  
Wer die beste Phantasie hat, hat den größten Genuss.  
Theodor Fontane

Wenn uns zudem bewusst wird,  
dass die Zeit, die wir uns für Andere nehmen,  
das Kostbarste ist, was wir schenken können, sind wir dem Glück nahe.  
Es ehrt uns, dass Sie eben diese so wertvolle Zeit hier bei uns verbringen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen

## *Genuss mit allen Sinnen.*

Alexander Müller und Team

### *À la carte*

Wildbarsch an Blumenkohl & weißer Portweinvelouté  
Zwischengang 32€      Hauptgang 42€  
(Wahlweise mit 5 g Imperial Gold Kaviar für 27€,  
eine 20g Dose für 108€ oder 30g Dose für 142€ zusätzlich)

Hummerrisotto  
Dresdner Berle & wilder Brokkoli  
Zwischengang 36€      Hauptgang 58€

Fasan aus spreewälder Zucht  
Brust über Buchenholz gegrillt & gefüllte Keule in Lardo gebraten  
Petersilienwurzel, Holunderbeeren & Wacholderschaum  
Gratinierte Rahmkartoffel  
62 €

400g Chateaubriand vom Pommern Rind über Buchenholz gegrillt  
Für 2 Personen  
Herbstgemüse, Sauce Choron & Pfefferschaum  
Gratinierte Rahmkartoffel  
158€

Dessert von Schokoladen, Elstar- Apfel & Wacholder

# *Ihr Gourmetmenü*

## *Einstimmung*

Tatar vom Pommern Rind  
Rotkohl im Salzteig gegart, gegrillt & süß- sauer mariniert  
Spreewaldkräuter, Meerrettich, Senf- & Leinsaat  
(Wahlweise mit 5 g Imperial Gold Kaviar für 27€,  
eine 20g Dose für 108€ oder 30g Dose für 142€ zusätzlich)

Herbsttrüffel  
Konfiertes Eigelb, Knollensellerie & Zwiebel in Texturen

Essenz von roter Bete mit Räucheraal

Soufflierter Zander aus heimischem Gewässer  
Sautierte Lauchherzen, Rotweinbutter & Agrestschaum

Katerbower Apfelschwein  
Knuspriger Bauch & Praline  
Orangenchicorée, Sanddorn & Sauce Choron

Perlhuhn vom Grill  
Topinambur & Pfeffer- Cognacsauce  
Gratinierte Rahmkartoffel

Dessert von Schokoladen  
Elstar- Apfel & Wacholder

## *Süße Kleinigkeit*

Gänge  
5 I 135  
6 I 150  
7 I 165

Weinbegleitung  
5 I 52  
6 I 62  
7 I 72