

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

Sanft geräucherter Bachsaibling
Kartoffel- Austernvinaigrette, Rettichsalat & Portulak
(Wahlweise mit 5 g Imperial Gold Kaviar für 27€,
eine 20g Dose für 108€ oder 30g Dose für 142€ zusätzlich)

Konfiertes Eidotter
Wintertrüffel, Knollensellerieschaum, & Zwiebel in Texturen

Zander aus heimischem Gewässer
Gefüllt mit einer Mousseline von Hecht & Spreewaldkräutern
Sautierter Lauch, Rotweinbutter & Agrestschaum

Duett vom krossen Katabower Apfelschwein
Hokaidokürbis, Elstar & Curry

Nantaiser Ente knusprig gegrillt
Mais, Wacholder, Gewürzcreme & Edelpflaume
Gratinierte Rahmkartoffel

„Birne Marianne“
Schokolade, Zimt & Holunder

Süße Kleinigkeit

Gänge

4 I 120
5 I 135
6 I 150

Weinbegleitung

4 I 42
5 I 52
6 I 62