

# Unsere saisonalen Empfehlungen

---

## Vorspeisen

### Geschmorter Hokkaido Kürbis & Beeten ▼

Kürbis-Estragon-Crème, Ziegenfrischkäsem & Nusscrumble

21,00 €

### Sülze vom Kalbskopf

ingelegte Gewürzbirnen, Kohlsprossen & Remoulade

24,00 €

### Schaumsuppe von Topinambur ▼

Trüffel Raviolo & Kerbel

17,00 €

---

### Frische Pfifferlinge in Rahmsauce ▼

Spinatknödel, Schmelzzwiebeln & Kerbel

26,00 €

### 120g frische, gebratene Pfifferlinge als Beilage

in Rahmsauce oder Natur

15,00 €

---

## Hauptgänge

### Mecklenburger Hirschrücken mit Nusskruste

Schmorwirsing, Petersilienwurzel & Herbsttrompetenjus

47,00 €

### Geschmorte Keule vom Wildschwein

Waldpilz-Cassoulet, Cranberry, wilder Brokkoli & Mandelkroketten

38,00 €

### Gereifte Entenbrust, rosa gebraten

Perlgraupenrisotto mit Spitzkohl, Holsteiner Hartkäse & Pfefferschaum

43,00