

Wild- & Kürbis-Karte

Gemischter Grüner Salat

mit gegrillten Kürbisscheiben, getrockneten Tomaten, Fetakäse,
Granatapfelkernen, Kürbiskernen und Orangen-Dressing

als Vorspeise 10 €

als Hauptgang 15 €

Kürbis-Ingwer Cremesuppe

mit Steirischem Kürbiskernöl

8 €

Kürbis-Risotto

mit Salbei, Parmesankäse
und frisch gerösteten Maronen

15 €

Tranchen vom Usedomer Schwarzwild

auf Trüffelpasta mit frisch gehobeltem Parmesankäse
und buntem Pfeffer

25 €

Feines Hirschgoulasch

mit Waldpilzen auf Kartoffelrösti,
getoppt mit Crème Faîche und frischem Thymianzweig

24 €

Wild- & Kürbis-Karte

Ofengebackene Rehkeule

in Chianti-Wachholder-Marinade, mit Preiselbeer-Konfitüre,
auf Püree von gebackenem Kürbis
und in Weißwein gegarter Birne mit Pfefferschrot und einem Hauch von Nelke
28 €

Filet vom Kabeljau

in Butter gebraten, auf Ragout von geschmortem Kürbis,
Möhren, gelber Zucchini und roter Zwiebel mit leichter Curry-Note,
getoppt mit karamellisiertem Orangen-Segel
27 €

Gebratener Zander

auf Kürbis-Risotto mit Salbei, gerösteten Maronen
und Parmesankäse
25 €

1 Kugel Vanille Eis

mit Steirischem Kürbiskernöl
4,50 €