



☞ *Abendliche Empfehlungen in 3 Gängen* ☜

Beschwipstes Severiner Landhuhn ab 2 Personen

Vorweg: Samtsuppe von Topinambur mit Sauerteig-Croutons

Coq au Vin mit Wurzelgemüse und Kräuter-Drillinge

Abschluss: Dessertvariation

pro Person € 85,00

Tournedo Rossini ab 2 Personen (400 g)

Vorweg: kleiner grüner Salat mit roter Zwiebel & Blauschimmel-Käse

Saftiges Rinderfilet – nach Ihrem Wunsch gebraten, klassisch mit Gänsestopfleber verfeinert dazu getrüffeltes Kartoffel-Gratin, frisches Saison-Gemüse und Portwein-Jus

Abschluss: Dessertvariation

pro Person € 99,00

ohne Foie Gras, pro Person € 89,00

Scampi-Abend DeLuxe ab 2 Personen (300 g)

Vorweg: Zitronengras-Kokosmilch-Süppchen

Köstliche Scampi mit Aromaten sautiert dazu hausgemachte Sauce Rouille, Limetten-Dip & mit Kaffir-Limettenblatt aromatisierten Basmati-Reis

Abschluss: Dessertvariation

pro Person € 99,00

Aus der Müritz... ab 2 Personen

Vorweg: Hausgebeizter Müritz-Saibling, marinierter Kohlrabi, Meerrettich & Cashewkerne

Müritz Zander Elsässer Art mit Champagnerkraut, Speck & Trauben

Abschluss: Dessertvariation

pro Person € 89,00

Burg Schlitz Käsefondue ab 2 Personen *

Vorweg: kleiner grüner Salat

Fondue aus Appenzeller und würzigem Bergkäse, klassisch mit Weißwein zubereitet. Serviert mit Brotwürfeln, Kartoffelrösti, Bündnerfleisch, geräuchertem Schinken, Cornichons, marinierten Champignons, Ananas, Trauben und Birnen

pro Person € 55,50

(* Käse mit einem Milchzuckeranteil unter 0,1g auf 100g Käse, gelten von Natur aus als Lactosefrei)

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer