



LE PLAT DU JOUR

Handgeschnittenes Rinder-Tatar auf knusprigen Kartoffel-Rösti,
Crème fraîche, in Essig eingelegten Gemüsen, Kapern und Petersilie

- als Vorspeise € 20,00
- als Hauptgericht € 25,00
- Supplément“ mit einer Dose Caviar «Caviar House & Prunier» (10g) + € 19,00

Sautierter grüner Spargel, pochiertes Bio-Ei, gehobelter Hartkäse, feinstes Oliven-Öl

- als Vorspeise € 17,00
- als Hauptgang € 22,00
- mit schwarzem Trüffel € 29,00

Pot-au-feu mit edlen Fischen aus Fluss und Meer
Wurzelgemüsen in Tomaten-Sud mit Pesto und Sauce Rouille

- Vorspeise € 22,00
- Hauptgang € 29,00

„Pulled Reh“ im Brioche-Brötchen,
Preiselbeer-Senf-Mayonnaise, gebackene Wildkräuter und Pommes frites

- € 24,00

Wild-Schnitzel, aus eigener Jagd, in Petersilien-Panade gebacken,
Preiselbeeren, feines Gemüse und Kräuter-Kartoffeln

- € 28,00

Hausgemachte Pasta mit frischen schwarzen Trüffeln

- als Vorspeise € 18,00
- als Hauptgang € 22,00

„Madame Teublers“ Currywurst
Mecklenburger Bio Bratwurst vom Severiner Bruderhahn
mit Curry-Sauce nach Geheim-Rezept und Pommes Frites

- € 11,00

Currywurst De Luxe
Mit Trüffel & Parmesan aromatisierte Pommes Frites
und ein Glas Champagner, „R“ de Ruinart, Brut

- € 35,00