



---

## ☞ Louises Abend-Menü ☞

### VORSPEISEN

Terrine vom Mecklenburger Bio Huhn, Rosinen und Kürbiskerne  
saisonale Blattsalate, Sanddorn-Emulsion  
12,50

„Senf - Ei“ - Pochiertes Bio Landei von glücklichen Mecklenburger Hühnern  
mit Klostersenf-Haube und Kartoffel-Espuma  
12,50

Croquette „Cara Royal“ - Garnele aus Grevesmühlen in Müritzer Lachsforelle  
Safran-Risotto und Dill-Schaum  
16,50



### HAUPTGANG

Rosa gebratenes Hüftsteak vom Kalb  
buntes Bohnen-Gemüse und Kartoffel-Drillings mit aromatischem Rosmarin  
24,50



### DESSERT

Gebackener Joghurt, Vanilleeis und Pflaumen  
9,50



### KÄSE

Auswahl von feinstem Rohmilch-Käse des Maitre Affineur Volker Waltmann  
serviert mit Trauben, Feigen-Senf und Brot  
14,50

*Menü in 3 Gängen € 45,00 pro Person*

*Menü in 4 Gängen € 53,00 pro Person*

*Menü in 5 Gängen € 60,00 pro Person*

*Menü in 6 Gängen € 66,00 pro Person*

*(bei Ihrer Menüzusammenstellung in 3 Gängen ist immer eine Vorspeise, der Hauptgang & eines der Desserts enthalten)*

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

Gemäß der EU Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen ausführliche Informationen über allergieauslösende Zutaten (wie zum Beispiel Milch, Milchprodukte, Gluten, Eier, Nüsse etc.) zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.



## ☞ Tagesfrische Menü-Empfehlung ☞

### VORSPEISEN

Tranchen von gebeizter Rinderkeule  
Rotwein-Mayonnaise und Salat von Rauke und grünem Spargel  
12,50

Ergänzen Sie nach Belieben eine Portion Caviar aus dem Hause Caviar House & Prunier  
+ 16,00 pro 10g

Schaumsuppe von Pastinaken  
Trüffel-Ravioli  
12,50



### HAUPTGANG

Filet vom Müritz-Zander  
mit in Balsamessig sautierten Gemüse - Linsen  
24,50



### DESSERT

Käse-Dessert - „Bouche affinee capra“  
gereifter französischer Ziegenkäse mit Honig gratiniert  
frische Feige, Portwein-Feige, Feigen-Senf  
9,50

Geschichtete Mousse von Milch und Nüssen  
Beeren und Frucht-Sorbet  
9,50

*Menü in 3 Gängen € 45,00 pro Person*

*Menü in 4 Gängen € 53,00 pro Person*

*Menü in 5 Gängen € 60,00 pro Person*

*(bei Ihrer Menüzusammenstellung in 3 Gängen ist immer eine Vorspeise, der Hauptgang & eines der Desserts enthalten /  
der Aufpreis für Kaviar beträgt 16,00 pro 10g)*

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

Gemäß der EU Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen ausführliche Informationen über allergieauslösende Zutaten  
(wie zum Beispiel Milch, Milchprodukte, Gluten, Eier, Nüsse etc.) zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.



---

## ☞ Tagesfrische Menü-Empfehlung ☞

### VORSPEISEN

Hausgebeizte Forelle  
Orangen-Emulsion und feiner Friséesalat  
12,50

Ergänzen Sie nach Belieben eine Portion exquisiten „Balic Pearls“-Lachs-Caviar  
12,00

Schaumsuppe von Strauchtomaten  
gebackenes Praliné vom Büffelmilch-Frischkäse  
12,50



### HAUPTGANG

Mit Rosmarin und Thymian pochirtes Filet vom Landschwein  
Rahm-Lauch und Kartoffel-Nocken  
24,50



### DESSERT

Käse-Dessert - mit französischem Weichkäse gratinierte Birnen  
Trüffel-Honig  
9,50

Ofenwarmer Schokoladenkuchen  
Kaffee-Rahm-Eis  
9,50

*Menü in 3 Gängen € 45,00 pro Person*

*Menü in 4 Gängen € 53,00 pro Person*

*Menü in 5 Gängen € 60,00 pro Person*

*(bei Ihrer Menüzusammenstellung in 3 Gängen ist immer eine Vorspeise, der Hauptgang & eines der Desserts enthalten /  
der Aufpreis für Kaviar beträgt 12,00 pro 10g)*

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

Gemäß der EU Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen ausführliche Informationen über allergieauslösende Zutaten (wie zum Beispiel Milch, Milchprodukte, Gluten, Eier, Nüsse etc.) zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.