

---

*Wappen-Saal*

---

*Kreationen aus Sabine Teublers Schlossküche*

*Großes Schloss-Menü*

Müritzer Ikejime Saibling und Mecklenburger Gin  
Gurke und Dill



Essenz vom Reh aus eigener Jagd  
Raps, grüner Spargel, Haselnuss



Wachtel in Macadamia und Schwarzessig glasiert  
Pastinake und Trauben



Rosa gebratener Rücken vom Kalb und sautierte Gänsestopfleber  
Variation von Karotten mit Walnussöl und Kartoffel-Baumkuchen



Original Beans, Erdbeer und Pistazie



Unsere Auswahl feinsten Rohmilchkäse vom Maître Affineur Volker Waltmann  
servieren wir Ihnen mit klassischen Beilagen vom Brett an Ihrem Tisch

*Menü in 3 Gängen € 70,00 pro Person/ Weinreise in 3 Gläsern € 32,00 pro Person*

*Menü in 4 Gängen € 85,00 pro Person/ Weinreise in 4 Gläsern € 42,00 pro Person*

*Menü in 5 Gängen € 95,00 pro Person/ Weinreise in 5 Gläsern € 52,00 pro Person*

*Menü in 6 Gängen € 110,00 pro Person/ Weinreise in 6 Gläsern € 62,00 pro Person*

Wir behalten uns vor, die Menüs ab 4 Personen nur Tischweise zu servieren und bitten um Ihr Verständnis.  
Auch dürfen wir Sie höflich bitten, Ihr Mobiltelefon für Ihren Restaurantbesuch ausgeschaltet zu lassen.

---

*Wappen-Saal*

---

*Kreationen aus Sabine Teublers Schlossküche*

*Heimat in 4 Gängen*

Variation von „Cara Royal“  
Mecklenburger Garnele in Texturen mit Birne



Müritzer Wels im Buchenholz gegart  
Kohlrabi, Apfel und Sanddorn-Gemüsejus



Coq au vin vom Severiner Biohahn  
Geschmorte Keule und in Rotwein pochierte Brust  
Mais in Variationen



„Wald und Wiese“



Unsere Auswahl feinsten Rohmilchkäse vom Maître Affineur Volker Waltmann  
servieren wir Ihnen mit klassischen Beilagen vom Brett an Ihrem Tisch

*Menü in 3 Gängen € 70,00 pro Person/ Weinreise in 3 Gläsern € 32,00 pro Person*  
*Menü in 4 Gängen € 85,00 pro Person/ Weinreise in 4 Gläsern € 42,00 pro Person*  
*Menü in 5 Gängen € 95,00 pro Person/ Weinreise in 5 Gläsern € 52,00 pro Person*  
*Menü in 6 Gängen € 110,00 pro Person/ Weinreise in 6 Gläsern € 62,00 pro Person*

*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.*