



Vorweg

Gemischter Wildkräutersalat
Tomate | Gurke | Ei | Brotwürfel | Dressing | € 8

Jakobsmuscheln
Papaya | Gurke | Zitrone | Kräuter | € 12

Suppe

Kartoffelschaum Suppe
Pochiertes Ei | Pfifferlinge | € 9

Für Zwischendurch

Cremige Linguine
Trüffel | Parmesan | Wildkräuter | € 13
Hauptgang | € 17

Hauptsache

Müritzer Wildbarsch
Spinat | Kohlrabi | Tomate | Graupen | € 20

Schweinefilet
Waldpilze | Sommerliches Gemüse | Kartoffelgratin | € 21

Danach

VEN Cheesecake
Weiße Schokolade | Minze | Blaubeereis | € 8

Käse „Made in Germany“
Drei verschiedene Rohmilchkäse
Trauben | Fruchtsenf | Brot | € 8

Stellen Sie Ihr 3, 4, oder 5-Gang Menü selbst zusammen

3-Gang Menü € 37

4-Gang Menü € 47

5-Gang Menü € 55

MeliáRewards Punkteeinlösung 1,- € = 200 Punkte

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.



starter

wild herbs salad
tomato | cucumber | boiled egg | croutons | dressing | € 8

scallops
papaya | cucumber | lemon | herbs | € 12

soup

potato foam soup
poached egg | chanterelles | € 9

small dish

linguine
truffle | parmesan | herbs | € 13
maincourse | € 17

main course

müritzer wild perch
spinach | kohlrabi | tomato | pearl barley | € 20

fillet of pork
mushrooms | vegetables | potato gratin | € 21

dessert

VEN cheesecake
white chocolate | mint | blueberry ice cream | € 8

„Made in Germany“
three different kinds of cheese | € 8

Put together your 3, 4, or 5 course menu yourself

3-course menu € 37

4-course menu € 47

5-course menu € 55

MeliáRewards points redemption 1,- € = 200 points

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.