



Team

Marcel Spahn | Benjamin Elzner | Jonas Kallinich | Max Goldbach | Lucas Jähn
Susann Scheffel | Natalia Trotsiuk | Sara Tillenburg

Vorspeise

Müritzer Forelle

Spitzkohl | Radieschen | Speck | Rosine | Frischkäse | €14

Panna Cotta

Heumilch | Grüner Spargel | Rüben | Brot | Kresse | €12

Salat

Blattsalat | Tomate | Gurke | Ei | Gemüsechip | Hausdressing | €10

Suppe

Bärlauch

Dumpling | Rind | Gemüse | €9

Zwischengang

Gewürz Savarin

Erbse | Minze | Karotte | Quinoa | Wildkräuter | €15

Tagliarini

Enoki | Eigelb | Kräuter Pesto | €14

Hauptgang | €18



Team

Marcel Spahn | Benjamin Elzner | Jonas Kallinich | Max Goldbach | Lucas Jähn
Susann Scheffel | Natalia Trotsiuk | Sara Tillenburg

Hauptgänge

Rindernacken

Grüner Spargel | Eiszapfen | Fermentierter Knoblauch | Brioche | €28

Schweinebäckchen

Topinambur | Lauch | Schalotten | Kartoffel | €24

Schollenfilet

Spinat | Pinien | Kichererbse | Hibiskus | €25

Dessert

Mandelkuchen

Rhabarber | Zitrone | Weiße Schokolade | €9

Windbeutel

Mascarpone | Eierlikör | Erdbeere | Kerbel | €9

Ursprungs Käse „Hand Made“

4 Käse Sorten | Trauben | Brot | Chutney | €13

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

3 Gang €42 Weinbegleitung 0,1l €18

4 Gang €51 Weinbegleitung 0,1l €24

5 Gang €60 Weinbegleitung 0,1l €30

Meliá Rewards Punkteeinlösung 1€ = 250 Punkte

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.



Team

Marcel Spahn | Benjamin Elzner | Jonas Kallinich | Max Goldbach | Lucas Jähn
Susann Scheffel | Natalia Trotsiuk | Sara Tillenburg

Starter

Müritz trout

pointed cabbage | radish | bacon | sultana | cream cheese | €14

Panna Cotta

hay milk | green asparagus | beetroot | bread | cress | €12

Salad

lettuce | tomato | cucumber | egg | vegetable chip | house dressing | €10

Soup

Wild garlic

dumpling | beef | vegetable | €9

Intermediate course

Spice Savarin

pea | mint | carrot | quinoa | wild herbs | €15

Tagliarini

enoki | egg yolk | herb pesto | €14

Main course | €18



Team

Marcel Spahn | Benjamin Elzner | Jonas Kallinich | Max Goldbach | Lucas Jähn
Susann Scheffel | Natalia Trotsiuk | Sara Tillenburg

Main courses

Beef neck
green asparagus | icicle | fermented garlic | brioche | €28

Pork cheeks
jerusalem artichoke | leek | shallots | potato | €24

Plaice fillet
spinach | pine | chickpea | hibiscus | €25

Dessert

Almond cake
rhubarb | lemon | white chocolate | €9

Cream puff
mascarpone | egg liqueur | strawberry | chervil | €9

Origin Cheese "Hand Made"
4 cheese varieties | grapes | bread | chutney | €13

Create your 3,4, or 5 course menu by yourself

3 course €42 wine accompaniment 0,1l €18

4 course €51 wine accompaniment 0,1l €24

5 course €60 wine accompaniment 0,1l €30