

## *Vorspeisen*

Carpaccio (Dry Aged Rind)  
Bärlauch/ Kapern/ Zitrone/ Rucola  
Parmigiano Reggiano/ Grissini  
A, C, G, L, M, O  
24 €

Thunfisch  
Gurke/ Melone/ Wakame/ Sesam/ Wasabi/ Yuzu Dashi  
A, B, C, D, E, F, G, L, M, N, O  
25 €

Gemischter Blattsalat  
Erdbeeren/ grüner Spargel/ Sonnenblumenkerne  
Datterino Tomaten  
E, F, G, H, L, M, O  
klein 14 €  
groß 19 €

*Lust auf etwas Besonderes?  
Wählen Sie Ihre Salateilage on Top...*

mit Ofenkartoffeln und Frühlingsquark  
G  
zuzüglich 9 €

mit Burrata  
G  
zuzüglich 11 €

mit geräucherter Entenbrust  
zuzüglich 12 €

## *Suppen*

Spargel-Knoblauch-Crèmesuppe  
eigene Einlage/ Dicke Bohne  
Tomaten-Concassée/ Garnele  
B, G  
18 €

Tomaten-Consommé  
Dreierlei Klöße (Rotgarnele, Duroc Schwein, Topfen)/ Basilikum  
A, B, C, G, L, M, O  
18 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,  
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

\* kann Rohmilchkäse enthalten

## Hauptgänge

Im Ganzen gebratene Wendefurther Forelle  
Gurken-Joghurt-Dill-Salat/ Bratkartoffeln/ Nordseekrabben-Tiroler Speck-Stippe B, C, D, F, G, H, L, M, O  
42 €

Spaghetti  
mit Salsa Verde/ Rucola/ Parmiggiano Reggiano A, C, L, M  
18 €

mit weißer Kalbsbolognese/ Rucola/ Parmiggiano Reggiano A, C, G, L, M  
24 €

mit Garnelen (3 Stück)/ Aglio e Olio/ Rucola/ Parmiggiano Reggiano A, B, C, G, L, M  
28 €

## Beelitzer Spargel

mit La Ratte Kartoffeln G  
29 €

mit Rührei C, G  
32 €

mit Kochschinken (Schauener Landfleischerei)/ La Ratte Kartoffeln G  
36 €

mit hausgemachtem BBQ Pastrami G.O.P. Rind (Nebraska)/ La Ratte Kartoffeln E, F, G, L, O, P  
39 €

mit Räucherlachs/ La Ratte Kartoffeln D, G, M  
46 €

mit Wiener Kalbsschnitzel/ La Ratte Kartoffeln A, C, G, L, M  
48 €

mit G.O.P. (Nebraska) Rinderfilet/ La Ratte Kartoffeln L, M  
58 €

*wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Sauce Béarnaise oder zerlassener Butter C, G*

## Süße Leckereien

Crème Brûlée  
Bourbon Vanille/ Erdbeergeist/ Waldmeistersorbet A, C, E, G, H, O, P  
18 €

Guanaja Schokoladenfondant  
Matcha-Parfait/ weißes Schokoladeneis/ Orangensud A, C, E, G, H, P  
18 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,  
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

\* kann Rohmilchkäse enthalten

*Täglich wechselndes Landhausmenü*  
*Montag, 29. April 2024*

Ziegenkäse  
Cranberry-Chutney / Rucolasalat / Beeren  
21 Euro

\*\*\*

Pilzcremesuppe  
Salsiccia / eigene Einlage  
14 Euro

\*\*\*

Mango-Sorbet mit Sekt aufgegossen  
12 Euro

\*\*\*

Steinpilzravioli  
Pilzrahm / Tomate / Parmesan / Rucola  
28 Euro

oder

Gebratene Dorade  
Ratatouille / Rosmarinkartoffeln  
38 Euro

oder

Bauch vom Duroc Schwein  
Grünkohl / Schnittlauch-Kartoffeln  
38 Euro

\*\*\*

Bourbon Vanille - Panna Cotta  
Waldbeersorbet / Veilchenblütengel  
16 Euro

\*\*\*

Kleine Käseauswahl\*  
Früchtebrot / Feigensenf  
19 Euro

**3-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste** 54 Euro  
mit Suppe, Hauptgericht und Dessert

**4-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste** 59 Euro  
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

**5-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste** 66 Euro  
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse

**6-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste** 72 Euro

*Unser Aperitif des Tages*

„Mandarino“

Vodka-Lime, Mandarinenliqueur, Kirschliqueur, Traubensaft,  
Limettensaft und mit Sekt verfeinert

12,50 Euro