

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
Freitag, 03. Mai 2024

Risotto Carbonara
Guanciale / Eigelb / Pecorino
21 Euro

Maispouarden-Consommé
Wurzelgemüse / eigene Einlage / Eierstich / Frühlingslauch
14 Euro

Blutorangen-Sorbet mit Sekt aufgegossen
12 Euro

Serviettenknödel
Spargel / Pilzrahm
28 Euro

oder

Gegrillter BBQ-Lachs
Sonnenweizen-Mais-Pastrami-Risotto / Romanasalat / Caesar-Dressing
38 Euro

oder

Coq au Vin
Karotten / gegrillte Schalotten / Buchenpilze / Kartoffelpüree
38 Euro

Schokoladen-Cheesecake
Mangoconfit / Johannisbeer-Sorbet
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

„Peach Velvet“

Peach Liqueur, Clementinensaft,
Limettensaft und Limettensirup, mit Sekt aufgegossen
12,50 Euro