

# Menü

März 2023

## Vorspeisen

### WILDKRÄUTERSALAT

Brombeer-Dressing | Wildschinken | Schindelbruchbrot | Bete  
13€

### TATAR VOM HAVELBERGER WAGYU

Leindottercreme | Schnittlauch | Kapern | Zupfsalat | Brotchip  
17€

## Suppen

### RAUCHIGE PETERSILIENWURZEL-SUPPE

Mini Wildbouletten | Schalotten-Essig-Kaviar  
13€

### HUMMERCREME-SUPPE

Gebackenes Garnelenbällchen  
15€

## Hauptgerichte

### SOUS VIDE GEGARTE TAUBENBRUST

Portweinjus | Wilder Brokkoli | Pekannuss-Kartoffelstampf | Aprikose  
33€

### LAMMRÜCKEN

Jus | Kräuterkruste | Bohne | Speck | Süßkartoffel  
36€

### HAVELBERGER WAGYU

Schmorjus | Spitzkohl | Serviettenknödel  
34€

### TRÜFFEL-PASTA

Tagliatelle | Schwarzer Trüffel | Buttersauce | Wildkräuter  
30€

### GEBRATENES ZANDERFILET

Geschmorter Lauch | Chorizo-Graupenrisotto  
29€

## Dessert

### DUNKLES MOUSSE VON DER VIRUNGA-SCHOKOLADE

Rauchsalmandel | Passionsfrucht-Sorbet  
11€

### HEU-CRÈME-BRÛLÉE

Joghurt-Hafer-Crumble | Beeren  
12€

### DEKONSTRUKTION VON OMA'S KÄSEKUCHEN

Quarkcreme | Obstler-Crumble | Fruchtgel  
12€