

Wildmenü

1.Gang

cremige Waldpilzsuppe

2.Gang

deftiger Wildschweinbraten
mit Speckrosenkohl und Salzkartoffeln

oder

Wildgulasch
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

3.Gang

gebackene Apfelringe
mit Vanillesauce

Preis pro Person: 23,50 €

Mecklenburger Menü

1.Gang

deftige Kartoffelsuppe mit Rauchlachsstreifen

2.Gang

Mecklenburger Rippenbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffeln

oder

„Pannfisch“
gebratenes Dorsch- und Zanderfilet
auf Rahmwirsing dazu Pellkartoffeln

3.Gang

Mecklenburger Götterspeise

Preis pro Person: 18,00 €

Menü „Oase“

Begrüßungscocktail „Grüne Wiese“

1.Gang

Tomaten-Kokossüppchen

2.Gang

Hähnchenbrustfilet
auf fruchtiger Currysauce an Reis

oder

Schweinemedallions
auf Calvadosrahm mit Romanesco und Kroketten

3.Gang

frischer Obstsalat

Preis pro Person: 19,50 €

Genießermenü

1.Gang

Karottensamtsuppe

2.Gang

Gravedlachs
mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Kartoffelrösti

3.Gang

Tafelspitz in Meerrettichsauce
dazu Brokkoli und Salzkartoffeln

oder

gebratenes Lachsfilet
auf Weißweinsauce mit frischem Salat und Butterreis

4.Gang

Panna cotta auf Himbeerspiegel

Preis pro Person: 22,00 €

Weihnachtsmenü

1.Gang

Rinderbrühe „Celestine“

2.Gang

knusprige Gänsekeule
auf Apfelrotkohl dazu Kartoffelklöße

oder

Wildgulasch
an Rosenkohl mit Kartoffelplätzchen

3.Gang

hausgemachtes Lebkuchenparfait
mit Zimtkirschen

Preis per Person: 21,00 €

Alle Menüs sind auch als romantisches
Candle light dinner buchbar.

Selbstverständlich kochen wir auch nach Ihren Wünschen.
Bitte beachten Sie, dass alle Menüs mindestens einen Tag im Voraus gebucht werden müssen.