

## Unser Bistromenü

Brandenburger Büffelmozzarella von Paoella  
Tomate / Zucchini / Chicoree

\*\*\*

Kühle Spargelvichyssoise  
Kräuterlachs / Petersilienemulsion

\*\*\*

Kalbsrollbraten / Schmorpaprika / Bärlauchgraupen

\*\*\*

Karamellierter Topfencrêpe  
Rhabarber / Büffelmilcheis

3-Gang Menü - 37,00 €

4-Gang Menü - 46,00 €

Unser Menü beinhaltet immer ein Dessert  
Gern servieren wir auch einzelne Gerichte aus unserem Menü

Vorspeisen & Suppen & Zwischengerichte

Siggis Rauchaal

Pumpernickel / Apfel / Panchetta

19,00 €

Vitello tonnato

Ölrauke / Knusperbrot / Kapernäpfel

19,00 €

Tomatenessenz

Parmesanravioli / Halbgetrocknete Tomaten

9,50 €

Bärlauchschaumsuppe

Ricottanocken / Crôutons

9,50 €

Risotto „Primavera“

Frühlingsgemüse / Kresse

17,50 €

Maibockragout

Tubetti / schwarze Oliven / Haselnüsse

18,00 €

Tiroler Bärlauchknödel

Rettichsalat / Braune Butter / Parmigiano Reggiano

16,50 €

### Hauptgerichte

Gebratenes Kabeljaufilet  
Grüner Spargel / Krustentiermagen / Kartoffelpüree  
**23,00 €**

Rosa gebratene Lammnuss vom Müritzhof  
Römische Nocken / Schnippelbohnen  
**28,00 €**

### Spargelgerichte

Portion Beelitzer Spargel vom Spargelhof Syring  
mit neuen Kartoffeln und wahlweise mit  
Zerlassener Butter / Sauce Hollandaise / Vinaigrette  
**19,00 €**

### Extras

Rührei von Bauer Stefans Landeiern  
**5,00 €**

Parmaschinken  
**9,00 €**

Gemischter Schinkenteller  
Joppes Kochschinken / Schwarzwälder Schinken  
**10,00 €**

Räucherlachs  
**9,00 €**

Wiener Schnitzel  
**15,00 €**

Dessert

Panna cotta  
Kirschen / Karamellsauce  
9,50 €

Frische Werderaner Erdbeeren  
Joghurt / Minze  
9,50 €

Kleine Auswahl an französischen Rohmilchkäsen  
Früchtebrot / Chutney  
16,00 €