

GOLVET

DAS MENÜ

3 GÄNGE

68

4 GÄNGE

80

5 GÄNGE

92

6 GÄNGE

104

Weinbegleitung ab 8 Euro pro Glas.

Keine Lust auf Suff? Wir begleiten sie auch Alkoholfrei ab 5 € pro Glas

---

Alle Preise in EUR inkl. 19 % USt.

Bei Wünschen oder Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser Team sehr gerne weiter.

---

# DAS MENÜ

## MARÄNE

Ceviche von der Dänischen Maräne mit Verjus  
Schwarzem Knoblauch, gedörrten Trauben & Kapuzinerkresse

---

## „BONDAGE“ SAU

Gebackener Bauch vom Havelländer Apfelschwein mit Queller  
Jakobsmuscheln, Annabelle-Kartoffeln & Angostura

---

## KÖNIGSKRABBE

Lauwarm temperierte Königskrabbe mit eingelegter Gurke  
Ponzu-Sud, geflämter Mango & grünem Chili

---

## MÜRITZLAMM 1.0

Müritzlammrücken vom Robata-Grill mit geräucherter Erbsenschote  
Erbsencreme, marinierten Brombeeren & Pfifferlingen

---

## MÜRITZLAMM 2.0

Kleiner Eintopf vom Müritzlamm mit sautiertem Lammbries  
geschmorter Kerbelknolle, Zwiebeln & Petersilie

---

## BUTTERMILCH

Geeiste Buttermilch mit Yuzu,  
Bronzefenchel, Butterkeksen & schwarzem Tee

---

# À LA CARTE

## AUFTAKT

### SCHWEINEBAUCH 21

Gepökelte Scheiben vom Havelländer Apfelschwein  
mit geeister Tamarillo & „Chili con Carne-Salat“

---

### GILLARDEAU-AUSTER pro Stück 6

Gillardeau Auster mit Litschi-Espuma  
gegrillter Gurke, Aniskresse & Kalamansi

---

### KAROTTE 16

Salat, Creme & gepickeltes von der Karotte  
mit getrockneten Beeren, Senfkresse & Holunderbeeren

---

## ZWISCHENDRIN

### SALAT VOM KALB 26

Geröstetes Bries, Herz und Mark vom Milchkalb  
mit Pfifferlingen & geeistem Estragon

---

### KARTOFFEL IM SALZTEIG 24

Kartoffel im Salzteig gebacken mit Ziegenquark  
Frankfurter Grüne Sauce, Kartoffelchips und Hoi-Sin-Makrele

---

À LA CARTE

## HAUPTAKT

**HUHN AUS DEM MIRAL** **32**  
In Buttermilch und Madras Curry gegartes Miral-Huhn  
mit cremigem Topinambur & allerlei von der Artischocken

---

**GEANGELTE SEEZUNGE AUS DER BRETAGNE** **49**  
An der Gräte gebratene bretonischen Seezunge  
mit mariniertem Weißkraut & Sauce Dugléré

---

**ENTRECOTE VOM NEBRASKA RIND** **43**  
Entrecote vom Robata Grill mit Barbecue-Pfirsich  
Quinoa-Kompott, japanischer Gurke & Koriander

---

## ABSCHLUSS

**KÄSE VOM WAGEN** **ab 16**  
Frische und gereifte Rohmilchkäse  
vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

---

**OPALYS SCHOKOLADE** **14**  
Panna Cotta von der Opalys-Schokolade mit Guaven-Sorbet  
Langem Pfeffer und karamellisierter Kondensmilch

---

