



---

## ☞ *Abendliche Empfehlungen in 3 Gängen* ☜

### **Beschwipstes Severiner Landhuhn ab 2 Personen**

Vorweg: Samtsuppe von Erdartischocke und Sauerteig-Croutons

Coq au Vin mit Frühlingsgemüsen und Kräuter-Drillingen

Abschluss: Dessertvariation

pro Person € 85,00

### **Tournedo Rossini ab 2 Personen (400 g)**

Vorweg: kleiner grüner Salat mit roter Zwiebel & Blauschimmel-Käse

Saftiges Rinderfilet – nach Ihrem Wunsch gebraten, klassisch mit Gänsestopfleber verfeinert  
dazu getrüffeltes Kartoffel-Lauch-Gratin, frisches Saison-Gemüse und Portwein-Jus

Abschluss: Dessertvariation

pro Person € 99,00

ohne Foie Gras, pro Person € 89,00

### **Scampi-Abend DeLuxe ab 2 Personen (300 g)**

Vorweg: Zitronengras-Kokosmilch-Süppchen

Köstliche Scampi mit Aromaten sautiert dazu hausgemachte Sauce Rouille, Limetten-Dip  
& mit Kaffir-Limettenblatt aromatisierten Basmati-Reis

Abschluss: Dessertvariation

pro Person € 99,00

### **Aus der Müritz... ab 2 Personen**

Vorweg: Hausgebeizter Müritz-Saibling, marinierter Kohlrabi, Meerrettich & Cashewkerne

Müritz Zander mit einer Tomaten-Kapern-Vinaigrette, Salz-Zitrone & fermentiertem Knoblauch

Abschluss: Dessertvariation

pro Person € 89,00