



Vorspeisen

Kohlrabi & Saibling

Marinierter Kohlrabi, gebeizter Saibling, Saiblingskaviar & Gartenkresse
9,50 €

Frühlingsalat

Mit Champions, Radieschen, Tomaten & Croûtons
7,50 €

Beelitzer Spargel

Polnische Vinaigrette, gebeiztes Rinderfilet
10,90 €

Fenchelcremesuppe

Marinierte Gurken & Gewürzkabeljau
9,50 €



Hauptgänge

Saalower Kräuterschwein

*Rosa gegartes Filet, Bauch eingelegt & kross gebraten
Wilder Brokkoli & Kartoffelbaumkuchen*
19,50 €

Ochsenbacke

Geschmort, Sellerie & Kartoffelcroûtons
17,50 €

Makrele

*-sanft gegart-
Blumenkohl, Zitronenmarmelade & Petersilienemulsion*
16,00 €

Skrei

*-kross gebraten-
mit Kräuterkartoffelpüree & Wirsing mit gedörrten Früchten*
19,00 €

Ruppiner Weidelamm

*geschmorter Nacken & rosa gegarter Rücken,
feine Zwiebelvariation & Kartoffelkrapfen*
25,00 €

Brandenburger Gemüsegarten

*-vegetarisch-
Frühlingsgemüse in Texturen & reduzierter Gemüsesud*
14,50 €



Desserts

Wald & Beeren

Süßer Waldspaziergang in Texturen
9,50 €

Apfelstrudel „NEU interpretiert“

Als Sorbet, kross gebacken, mariniert & Gelee
10,50 €

Hausgemachte Petit Fours

Mini Cheese Cake mit Blaubeeren & Schokoladenpraline
6,00 €

Blomeyer's Käseauswahl

Feigensenf & Früchtebrot
Klein 8,50 €
Groß 12,50 €



Degustationsmenü

Kohlrabi & Saibling

Marinierter Kohlrabi, gebeizter Saibling, Saiblingskaviar & Gartenkresse

Makrele

-sanft gegart-

Blumenkohl, Zitronenmarmelade & Petersilienemulsion

Ruppiner Weidelamm

*Geschmorter Nacken & rosa gegarter Rücken,
feine Zwiebelvariation & Kartoffelkrapfen*

Wald & Beeren

Süßer Waldspaziergang in Texturen

3 Gang Menü 35,00 €

4 Gang Menü 42,00 €