



## Vorspeisen

### **Würzfleisch „Neu interpretiert“**

*Feines Ragout vom Beelitzer Kaninchen, süß sauer  
Kataifi & Meerrettich  
12,50 €*

\*\*\*

### **Sommersalat**

*Mit Pfifferlingen, Radieschen, Tomaten & Croûtons  
7,50 €*

\*\*\*

### **Kohlrabi & Saibling**

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

\*\*\*

### **Geeiste Gurken-Apfelsuppe**

*Kalt geräucherter Müritz Aal & Meerrettich  
9,50 €*



## Hauptgänge

### **Kotelett vom Saalower Kräuterschwein**

*Rosa gebraten & mit Kräutern gratiniert  
Glasierte Pfifferlinge & Kartoffelkrapfen*

22,50 €

\*\*\*

### **Wiesenkalb**

*Rosa gegartes Filet & glasierte Bries  
Wirsing & Apfel*

28,00 €

\*\*\*

### **Wild Lachs**

*-kross gebraten-*

*Blumenkohl, Tomatenmarmelade & Petersilie*

19,50 €

\*\*\*

### **Steinbutt**

*-sanft gegart-*

*Spinat, Zitrone & Parmesanschaum*

24,00 €

\*\*\*

### **Rinderschmorbraten**

*Kräuterkartoffelpürrée & Bunte Karotten*

18,50 €

\*\*\*

### **Brandenburger Gemüsegarten**

*-vegetarisch-*

*Sommergemüse in Texturen & reduzierter Gemüsesud*

14,50 €



## **Desserts**

### **Wald & Beeren**

*Süßer Waldspaziergang in Texturen*  
9,50 €

\*\*\*

### **Apfelstrudel „Neu interpretiert“**

*Gebackene Apfelfrühlingsrolle, Apfelsorbet, Apfelgel & Apfel mariniert*  
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*

### **Würzfleisch „Neu interpretiert“**

*Feines Ragout vom Beelitzer Kaninchen süß sauer  
Kataifi & Meerrettich*

\*\*\*

### **Steinbutt**

*-sanft gegart-  
Spinat, Zitrone & Parmesanschaum*

\*\*\*

### **Wiesenkalb**

*Rosa gegartes Filet & glasierte Bries  
Wirsing & Apfel*

\*\*\*

### **Wald & Beeren**

*Süßer Waldspaziergang in Texturen*

*3 Gang Menü 35,00 €*

*4 Gang Menü 42,00 €*