

Feines auf der Tageskarte

Schaumsuppe
von Steinpilzen
15,00 €

Müritzer Rauchaal-Consommé
11,00 €

Rinder-Tatar
Crème Fraîche
Saiblingskaviar
24,00 €

Ostsee Dorsch
Sauerkraut
Senf, Kartoffelschnee
29,00 €

Königsberger Klopse
vom Milchkalb
Schmorgurke
Karpfen
22,00 €

Meckl. Spanferkelsülze
Steinpilz-Remoulade
Spitzkohl, Bratkartoffeln
20,00 €

H+E Mecklenburgs
Blutwurst
Apfel, Kartoffel
Schmorkohl
18,00 €

Dessert

Pfirsich „Melba“
14,00 €

Crème Brûlée
Blaubeere
12,00 €

Zitronen-Sorbet
Belvedere Vodka
15,00 €

Topfen Knödel
Mohn
Zimtpflaume
14,00

der **KÄSE** LADEN

à la Mühlenberg Schwerin
3 fach- Auswahl Rohmilchkäse
12,00 €

5 fach- Auswahl Rohmilchkäse
17,00 €

Liebe Gäste, wir machen Sie gerne darauf aufmerksam, dass
in allen unseren Speisen, Allergene enthalten sein können.
Sollten Sie an einer Allergie bzw. Unverträglichkeit leiden,
lassen Sie es uns bitte wissen. In unserer Landküche werden
keine Zusatzstoffe verwendet.



LANDKÜCHE

Menü „Landküche“ „Mit“

Küchenaperitif „Mit“
Rieslingsekt, Blaubeere,
Holunderblüte 2022
9,00 €

Meerrettich
Jakobsmuschel
Pistazie
(20g Osietra-Kaviar
Aufpreis 20€)



Reh-Medaillon
Pfifferling, Portwein
Grieß-Bällchen
Johannisbeergelee



Pfirsich „Melba“

Preis pro Person
64,00 €

Menü „Landküche“ „Ohne“

Küchenaperitif „Ohne“
Nektar vom Schweriner Gartenapfel
5,00 €

Rote Beete
Apfel
Gebackener Schafskäse



Steinpilzrisotto
Parmesan
Tomatenbutter



Pfirsich „Melba“

Preis pro Person
50,00 €

Hotelküche Glania-Brachmann

Geräucherter Hirschschinken
Williamsbirne
Steinpilz
20,00 €

Klarer
Linseneintopf
Wildknacker
Rauchaal
16,50 €

„Suppe bei Hofe“
Fr. Zwiebelsuppe
Wachtelei
12,00 €

Ostseelachs
Schmorgurke
Hokkaido
25,00 €

Rinderrücken
Senfkruste
Prinzessbohne
44,50 €

Couvert:
Sehr geehrte Gäste, liebe Gäste
wir berechnen für unser Couvert
(Mundserviette und Tischdecke)
2,50€ pro Gast.