

Vorspeisen & Suppen

Liebelei von Thunfisch und gegrillter Wassermelone Senfgurkenchutney mit Garten-Zitronenmelisse und kleiner Kopfsalat mit Sprossen	17,50 €
Gebratene Großgarnelen vom Wildfang aus Patagonien Grüner Spargel mit Leinöl-Curryemulsion und Johannisbeeren	24,50 €
Kaltschale von der Charentaismelone mit Sauerrahm Lomito vom iberischen Eichelschwein „Pata negra“	12,50 €
Rahmsuppe von Pfifferlingen mit Gartenkräutern	12,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln mit leichter Senfsauce Geschmack und Duft unseres Gemüsegartens mit Couscous	17,50 €

Hauptgänge

Médaille vom atlantischen Seeteufel Milde Knoblauchsauce mit Balsamessig Konfierte Kirschtomate und Kartoffelstampf mit brauner Zitronenbutter	35,00 €
Peitzer Streifenbarsch, Brunnenkressesauce und Felchenkaviar Junges Gemüse mit Beurre blanc und Hörnchenkartoffeln	29,50 €
Kalbskotelette vom Holzkohlegrill mit Rahmsauce „Café de Paris“ Karamalisierte Kohlrabi und Pfifferlingscrêpes Für zwei Personen	70,00 €
Rücken vom Spreewälder Rehbock aus heimischer Jagd Thymiansauce mit Klopfäpfeln aus der Bretagne Zweierlei von der Frühlingsmöhre und Maisgrießplätzchen mit schwarzer Nuß	35,00 €
Karreedeckel vom iberischen Eichelschwein „Pata negra de bellota“ Pfifferlinge in Rahm und gebratene Artischockenböden mit Tomatenschmelze Schaumomelette vom eigenen Gutshofei	29,50 €

Bodenständiges Menü

Spreewälder Gemüsevinaigrette mit warm mariniertem Bachsaibling

* * *

Schaumsüppchen vom Kohlrabi mit Leinöl
Spreewälder Brotsalat mit Wacholderschinken

* * *

Pfifferlingsragout mit geräuchertem Gutshof-Ei
Kartoffelgeröstl mit roter Zwiebel und karamelisierter Aprikose

* * *

Gebeizte Taubenbrust mit Sommertrüffelsauce
Junger Lauch und Risotto mit gehobeltem alten Comté

* * *

Beeren im Hibiskus-Orangensud
Holunder und Rosensorbet

4 Gänge 69,50 € 5 Gänge 79,00 €

Vegetarisches Vital - Menü

Blattsalate, Sprossen und Gemüsestreifen
Kräuter-Olivenöl und Erdnusstapenade

* * *

Consommé aus den Feldfrüchten des Bleichgartens mit gefüllten Ravioli
Kirschtomate mit Ogrosener Rohmilch-Bioquark

* * *

Dreierlei Kartoffelgnocchi auf jungem Spinat mit Arganöl
Pfifferlinge in Korbelsahne

* * *

Beeren im Hibiskus-Orangensud
Holunder und Rosensorbet

4 Gänge 49,50 €

Dessert

Dessert „Fürst Pückler“ auf moderne Art
€ 9,50

* * *

Gebrannte Crème von der Valrhona-Guanaja Schokolade
Mangosalat und Orangen-Ingwerbier
€ 9,50

* * *

Eingelegte Spreewälder Kirschen mit Balsamessig „Bourbon Vanille“
Törtchen vom handgeschöpften Ogrosener Ziegenmozzarella
€ 9,50

* * *

Aprikosenschlupfer mit Johannisbeereis
€ 9,50

* * *

Ausgesuchter Rohmilchkäse
von Frankreichs berühmtesten Verfeinerer
dem Eleveur des fromages Bernard Antony aus dem Elsaß
dazu hausgebackenes Früchtebrot
€ 20,00

Eventuelle Änderungen behalten wir uns je nach Marktsituation vor.