



Willkommen

Wir freuen uns auf Gäste, die unsere Gastfreundschaft genießen und unsere Philosophie teilen möchten.

Die Zutaten für unsere Gerichte reflektieren die Jahreszeiten und ihren nordischen Ursprung. Durch die Frische, Einfachheit und unsere Ethik entsteht ein neuer Stil zu kochen und zu essen.

purStolz 4 Gang Menü / 66,- €

Krosses Landhuhn mit gebratenem grünem Spargel, Lauch und geräucherter Butter
Edelmaräne mit grünem Weizen und Radieschen in Rahm
Bug vom Müritz Lamm mit weißem Spargel in Holunder-Vinaigrette und Haselnussschnitte
Erdbeeren mit Kürbiskernen, Vanillemousse, Kamille und Joghurteis

Heimat 6 Gang Menü / 86,- €

Krosses Landhuhn mit gebratenem grünem Spargel, Lauch und geräucherter Butter
Pochiertes Landei mit knusprigem Buchweizen, Kohlrabi und Molke
Edelmaräne mit grünem Weizen und Radieschen in Rahm
Bug vom Müritz Lamm mit weißem Spargel in Holunder-Vinaigrette und Haselnussschnitte
Drei lokale Käse mit Rhabarber, Hagebutten und Preiselbeeren
Erdbeeren mit Kürbiskernen, Vanillemousse, Kamille und Joghurteis

Nordische Welt 8 Gang Menü / 106,- €

Krosses Landhuhn mit gebratenem grünem Spargel, Lauch und geräucherter Butter
Pochiertes Landei mit knusprigem Buchweizen, Kohlrabi und Molke
Edelmaräne mit grünem Weizen und Radieschen in Rahm
NordseeTintenfisch mit Mairübchen, Lauch und Rosinen
Bug vom Müritz Lamm mit weißem Spargel in Holunder-Vinaigrette und Haselnussschnitte
Drei lokale Käse mit Rhabarber, Hagebutten und Preiselbeeren
Fenchelcremeeis mit Stachelbeeren, saurer Sahne und Gurke
Erdbeeren mit Kürbiskernen, Vanillemousse, Kamille und Joghurteis

Weinbegleitung

4 Gläser (0,1 l)	32,-€	Um unsere Qualität zu halten, servieren wir an
6 Gläser (0,1 l)	48,-€	Tischen mit 6 Gästen und mehr nur ein gleiches Menü.