

Bistro.

Mozzarella di Bufala.

Ochsenherz / Basilikum / Rauke
VS 16

Pasta Oglio e Aglio.

Grana Padano
VS 15 / HG 19

Cotoletta Milanese.

Spargel / Hollandaise / Grenaille
oder
Gurke / Grenaille / Kopfsalat
HG 32

Alles Käse.

Norddeutscher Bio Käse
Chutney / Früchtebrot
16 / 20

Menü in 4 Gängen 72

Topping zum Verfeinern.

Sommertrüffel
pro Portion
9

Spezial.

Carpaccio Cipriani.

Spargel / Pecorino / Sauerteig
VS 17

Onsen-Ei.

Spargel / Spinat
VS 15

Artischocke.

Gorgonzola / Shii Take / Schluppen
VS 19

Araucana Huhn.

Fermentierter Knoblauch
Brokkoli / Erbsen
HG 36

Quarkstrudel.

Erdbeere / Yuzu / Tonkabohne
15

Menü in 4 Gängen 72

Menü in 5 Gängen 92

Exklusiv Genießen.

Attilus Gourmet Kaviar
Schalotte / Tomate / Crostini
50 g
89

Regional.

Aufschneider.

Schinken und Salami
vom eigenen Schwarzwild
VS 13

Blüchers Bouillabaisse.

Krustentieressenz / Müritzfische
Sauce Rouille
VS 17 / HG 25

Müritzzander.

Schalotten / Apfel / Sellerie
HG 35

Craftet Chocolate.

Aus der Manufaktur Kilian&Close
mit einem Espresso
11

Menü in 4 Gängen 72

Topping zum Verfeinern.

Attilus Gourmet Kaviar
10 g
19

Steaks.

Das Beste vom SCHLOSS-Rind.

Sirloin – 250 g.

Kräuterbutter / wildes Kraut
Rosmarinkartoffeln
vom Bauer Knust
HG 32

Rib-Eye – 350 g.

Kräuterbutter / wildes Kraut
Rosmarinkartoffeln
vom Bauer Knust
HG 35

Filetsteak – 200 g.

Kräuterbutter / wildes Kraut
Rosmarinkartoffeln
vom Bauer Knust
HG 37

Alle Preise in EUR

VS – Vorspeise, HG – Hauptgang