**„Carpaccio“ vom Norwegischen Frischlachs mit eingelegten Meeresalgen und frischen Kräutern   
 14**

**Herzhaftes Tartar vom geräuchertem Matjesfilet auf lauwarmen Kartoffelküchlein und Kräuterquark   
 14**

**Cremige Avocado- Tomatenmousse mit   
kurz gebratenen Wildgarnelen   
14,5**

**Cremiges Kürbis-Apfelsüppchen mit Rauchgarnelen verfeinert   
 9**

**„Rigatoni“ (Nudeln)  
mit Birne, Nüssen und Radicchio in samtiger Gorgonzolasauce   
 Portion 15 /  Vorspeisen- Portion 11**

**Spaghetti mit Rauchlachs, Pfifferlingen und Strauchtomaten Portion 16 / Vorspeisen Portion 12   
  
\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**Zarte Kaninchenkeule mit Paprika, Oliven und Kapern im eigenen Sud geschmort, serviert auf cremiger Kräuterpolenta   
 28**

**Zart rosa gebratenes Filet vom Brandenbuerger Weidelamm auf caramelisiertem Spitzkohl- Apfelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln 29**

**Unser Südtiroler Bauerngröstel, moderner interpretiert: Südtiroler Gericht, bestehend aus geschnetzeltem Rinderfilet, Bratkartoffeln, Zwiebeln und Lorbeer, dazu ein knackiger Weißkohlsalat   
 29**

**Zartes Filet vom Brandenburger Frischling mit Steinpilzen und Preiselbeeren in Marsalasauce, dazu Gemüsebeilage   
 *30*Sowohl unser Rindfleisch, Lamm als auch unser Schweinefleisch beziehen wir ausschließlich  
vom** **Bio-Bauern„Gut Kerkow“ in der Uckermark**