

URKRAFT

Feine regionale kleine Mahlzeiten

Rindertatar Macionga 16€
Sautierte Limonen-Rosensaitlinge | Schwarze Knoblauchmayo

Marinierter Sommersalat 8€
Joghurtcreme | Rettich

Ofensellerie 14€
Tomaten - Chili Marinade | Gemüsejus

Gebratene Jakobsmuscheln 16€
Eingelegte Gurke | Fischnage

Kartoffelschnitte 14€
Kürbiskernquark | Miso Beurre Blanc

Gebratener Mangold 12€
Gezupfter Pilz | Hanfsamen

Wildgarnele 14€
Ceviche Art | Krustentier Creme

Geflämmter Seesaibling 16€
Pak Choi | Kalte Kräuterschmand Emulsion

Gebratener Stör von den Müritzfischern 22€
Blumenkohlcreme | Kaviar Schnittlauch Beurre Blanc

Konfiertes Schweinenacken vom Kräuterschwein
Bohnen Cassoulet | Geschmorte Zwiebel 18€

Kurz gebratener Kalbsrücken 18€
Tomaten Variation | Gepickelte Frühlingszwiebeln

Dry Aged Entrecôte 26€
Gebratener Kopfsalat | Gemüse-Gewürzpaste

Erdbeeren 10€
Nadelzeug | Merengue

Pflaume 10€
Oxalis Sorbet | Salzige Mandeln

Käseauswahl 4 Stück 16€
Chutney | Sauerteigbrot 6 Stück 20€

Brot und Butter 5€

Sie können sich nicht entscheiden?
Kein Problem. Wir übernehmen das für Sie!

Unsere Küchencrew empfiehlt unsere Lieblingsgerichte

3 Gang 44€

4 Gang 58€

5 Gang 72€

6 Gang 86€

André Macionga's Empfehlungen dazu:

Weinbegleitung

ab 10€ pro Glas

Getränkebegleitung für Fortgeschrittene

ab 24€ pro Glas

Alkoholfreie Getränkebegleitung

ab 8€ pro Glas

Unsere Küche schließt um 21:30 Uhr