

DAS MENUE

APERRO:

Rote Zwiebel Tarte | Heumilch Käse | Apfel Relish | eingelegte Senfkörner

VORSPEISE:

Tartar vom gebeizten Uckermärker Wasserbüffel | Topinambur Suppe | Croustini | Herbsttrüffel

oder

Pochiertes Uckermärker Landei | gebeiztes Eigelb | Topinambur Suppe | Croustini | Herbsttrüffel

HAUPTGANG:

Duett vom Brandenburger Reh | Ofen Kürbis Stampf | Nussbutter | Weiße Beete

oder

Brandenburger Knollen Sellerie im Salz Teig gebacken | Liebstöckel | Ofen Kürbis Stampf | Nussbutter | Weiße Beete

DESSERT:

Brodowiner Quark Knödel | Zwetschgen Röster | Tonka Bohne | Vanille Schaum

WEINBEGLEITUNG:

Zu jedem Menüpunkt reicht Oriane eine geschmacklich abgestimmte Weinauswahl.

Änderungen vorbehalten.