



Ein Kavalier

von Kopf und Herz ist überall willkommen Johann Wolfgang von Goethe

Austern Fines de Claire			
1 Stück 4,50 €	½ Dutzend 25,00 €	1 Dutzend	45,00 €
Pücklers Beste 3 Stück 15,00 €			
<small>Natur, Kilpatrick, Florentiner Art</small>			

Vorspeisen

Knusprig gebackenes Ei <small>Olive, Kartoffel, Wildkräuter</small>	12,00 €
Oldenburger Saiblingstatar <small>Saiblingskaviar, Worcestersauce, Gurke</small>	18,00 €
Kalbsterne <small>Erdbeere, grüner Pfeffer, eingelegte Pilze</small>	18,00 €

Zwischengänge

Spargelsuppe <small>Confierte Tomate, Spargelsalat</small>	15,00 €
Auf Wunsch mit lauwarmem Lachs	22,00 €
Bärlauch-Risotto <small>Grüner Spargel, Zitrus-Nuss-Tapenade, Parmesan</small>	19,00 €
Pochierte Hechtlocke <small>Imperial Kaviar, Rieslingsauce, Spinat</small>	37,00 €



Das *Beste* an mir

ist mein *guter Geschmack* Fürst Hermann von Pückler-Muskau

Hauptgänge

Preschener Spargel Sauce Hollandaise, geräucherte Rote-Beete, Salzkartoffeln	40,00 €
Steinbutt Kartoffeln á la Semilasso, Spreewaldsauce, Chicorée	48,00 €
Rosa Lammrücken Wurzelgemüse, Lamm gebacken, Waldorfsalat	48,00 €

1. Dessert

Fürstliche Käseauswahl Ananas-Chutney, Sellerie, Fenchel, Radieschen	20,00 €
---	---------

2. Dessert

Pücklereis Vanille, Schoko, Himbeere	15,00 €
Eingelegter Rhabarber Tonkabohnen-Eis, karamellierter Hafer, Jasmin-Tee	16,00 €



Fürstenmenü

Kalbsterrine
Erdbeere, grüner Pfeffer, eingelegte Pilze

2020 „Goldtröpfchen“ Kabinett
Riesling, Nik Weis, Mosel



Pochierte Hechtlocke
Imperial Kaviar, Rieslingsauce, Spinat

2016 Ried „Bruck“
Riesling, Martin Muthenthaler, Wachau



Spargel
Sauce Hollandaise, geräucherte Rote Beete

2020 Pibarnon Rosé
Mourvèdre, Château de Pibarnon, Bandol



Rosa Lammrücken
Wurzelgemüse, Lamm gebacken, Waldorfsalat

2010 „Cor Negre“
Cariñena, Terra de Verema, Priorat



Fürstliche Käseauswahl
Ananas-Chutney, Sellerie, Fenchel, Radieschen

Wählen Sie selbst
Weißwein - Rotwein - Portwein



Rhabarber
Tonkabohnen-Eis, karamellierter Hafer, Jasmin-Tee

NV Drappier Rosé de Saignée
Pinot Noir, Drappier, Champagne

4 Gänge 90,00 €
ohne Hechtlocke & Spargel

5 Gänge 110,00 €
ohne Hechtlocke

6 Gänge 140,00 €

4 Gang Weinbegleitung 60,00 €

5 Gang Weinbegleitung 80,00 €

6 Gang Weinbegleitung 100,00 €

Alle Speisen verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.