



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

Grünkernsalat <small>Pistazie, Peperoni, Dill-Minze-Koriander</small>	16,00 €
Gebratene Jacobsmuschel <small>Kartoffelrösti, Algensalat, Speck</small>	20,00 €
Pilzconsommé <small>Fermentierter Kräutersaitling, Tartelette</small>	16,00 €

Zwischengänge

Gebackener Blumenkohl <small>Eigelb, Kapern, Curry</small>	14,00 €
Foie Gras Burger <small>Birne, Apfel-Sellerie-Salat</small>	26,00 €
Gegrillte Taube <small>Schalotte, Feige, Sellerie</small>	29,00 €



Das **Beste** an mir

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

Hauptgänge

Rehrücken Pfifferlinge, Lieblingsbrot, Waldbeeren	52,00 €
Müritzer Hechtfilet Kartoffeln á la Semilasso, Schmorgurke, Kräuterkruste	46,00 €
Rote Rübe „Wellington“ Gemüsejus, Porrecreme, Kohlrabi	42,00 €

1. Dessert

Fürstlicher Käse Gang Ananas-Chutney, Sellerie, Fenchel, Radieschen	20,00 €
--	---------

2. Dessert

Pücklereis Vanille, Schoko, Himbeere	14,00 €
Pflaumenkompott Nüsse, Schokolade, Rosmarin	16,00 €



Fürstenmenü

<p>Grünkernsalat Pistazie, Peperoni, Dill-Minze-Koriander</p>	<p>2019 „der Elefant im Porzellanladen“ Blaifränkisch, Pia Strehn, Burgenland</p>
	
<p>Pilzconsommé Fermentierter Kräutersaitling, Tartelette</p>	<p>2019 Cabernet Dorsa Wolkenberg, Brandenburg</p>
	
<p>Gebratene Jacobsmuschel Kartoffelrösti, Algensalat, Speck</p>	<p>2022 „vom roten Schiefer“ Riesling, Clemens Busch, Mosel</p>
	
<p>Gegrillte Taube Schalotte, Feige, Sellerie</p>	<p>2019 Boekenhoutskloof Semillon, Südafrika</p>
	
<p>Rehrücken Pfefferlinge, Lieblingsbrot, Waldbeeren</p>	<p>2020 Assmanshäuser Höllenberg „Zenit“ Spätburgunder, Robert König, Rheingau</p>
	
<p>Fürstlicher Käse-Gang Frischer oder gereifter Käse, Quitte, Topinambur</p>	<p>wählen Sie selbst Weißwein, Rotwein, Portwein</p>
	
<p>Pflaumenkompott Nüsse, Schokolade, Rosmarin</p>	<p>„Cold Shaked Espresso“ Jameson, Haselnuss, Espresso</p>

4 Gänge 89,00 €
ohne, Pilzconsommé,
Jacobsmuschel & Taube

5 Gänge 99,00 €
ohne Jacobsmuschel &
Taube

6 Gänge 114,00 €
ohne Taube

7 Gänge 135,00 €

4-Gang Weinbegleitung
40,00 €

5-Gang Weinbegleitung
49,00 €

6-Gang Weinbegleitung
57,00 €

7-Gang Weinbegleitung
79,00 €