



APERITIF • APERITIF

Carl-Wilhelm 0,2l	7,5 €
<i>Cointreau, Cranberry, Prosecco - eine Kreation des Hauses</i>	
Scheele-Spritz 0,2l - DER Klassiker!	7,5 €
<i>Aperol, Grapefruitsaft, Rhabarberlikör, Prosecco</i>	


VORSPEISEN • STARTERS

Romana Salat mit eingelegtem Kürbis, gerösteten Kernen und Limonchello Vinaigrette ⁽¹³⁾ 	14,5 €
<i>Romana salad served with pickled pumpkin, roasted seeds and Limoncello vinaigrette</i>	
Original Scheelehappen mit Quinoa Salat und roter Bete ^(13; 8)	14,5 €
<i>Herring specialty served with quinoa salad and beetroot</i>	
Geflämmter Lachs mit grünem Apfel, Sauerrahm und Kopfsalat ^(1, 7, 13)	14,5 €
<i>Flamed salmon served with green apple, sour crème and lettuce</i>	
Mehr Brot mit leckerem Dip?	2,5 € p.P.
<i>Some more bread and dip?</i>	

SUPPEN • SOUPS

Maissüppchen mit Grapefruit und Koriander ^(7, 13) 	9,0 €
<i>Corn soup served with grapefruit and coriander</i>	
Safran Velouté mit Senf und Wolfsbarsch ^(7, 10)	9,5 €
<i>Saffron Velouté served with mustard and sea bass</i>	

ZWISCHENGERICHTE • ENTREMETS

Fregola Sarda mit Pilzen, Parmesan und Sommer-Trüffel ^(7, 13) 	16,0 €
<i>Fregola Sarda served with mushrooms, parmesan and summer truffles</i>	
Gerösteter Oktopus mit rotem Quinoa, jungem Lauch und Gremolata ^(7, 12, 13)	17,5 €
<i>Roasted octopus served with quinoa, young leek and gremolata</i>	
Rosa gebratenes Kalbsherz mit Kerbelwurzel, altem Balsamico und Sauerklee ^(7, 8, 9, 13)	18,5 €
<i>Roasted calf heart served with chervil root, old balsamic vinegar and wood sorrel</i>	

FISCHGERICHTE • FISH DISHES

Saiblingsfilet mit gebackenem Kürbis und kleinen Kartoffeln ^(7, 9, 10, 13)	20,5 €
<i>Char fillet served with baked pumpkin and small potatoes</i>	
Steinbutt mit Schwarzkohl, Kartoffelpüree und Verjus ^(7, 9, 10, 13)	29,5 €
<i>Turbot served with black cabbage, mashed potatoes and verjus</i>	

FLEISCHGERICHTE • MEAT DISHES

Presa vom Iberico-Schwein mit Spitzpaprika, Artischocke und Knollenziest (7, 9, 13)	26,5 €
<i>Neck of Iberico pork served with pepper, artichoke and crosne</i>	
Rücken vom Müritz-Lamm mit gerösteter Topinambur, Perlzwiebel und Kapern (7, 9, 13)	27,5 €
<i>Saddle of Müritz-Lamb served with roasted Jerusalem artichoke, pearl onion and capers</i>	
Filet vom Rind mit Herbsttrompeten und confierter Kartoffel (7, 9, 13)	29,5 €
<i>Fillet of beef served with trumpet mushrooms and confited potato</i>	

DESSERTS • DESSERTS

Sanddorn Sorbet mit Schafsmilch Joghurt, Hafer und salzigem Ahorn (1, 2, 7, 13)	10,0 €
<i>Sea buckthorn sorbet served with sheep milk yoghurt, oats and salted maple</i>	
Weißer Schokolade, Kaffee, Kardamom (1, 2, 4, 7)	10,5 €
<i>White chocolate, coffee, cardamom</i>	
Kleine Auswahl an affinieren und Rohmilchkäsen mit Birnensenf und Frucht-Chutney (1, 2, 4, 7)	12,5 €
<i>Small variety from affinieren and raw milk cheese served with pear mustard and fruit chutney</i>	

WEINEMPFEHLUNG • WINE RECOMMENDATION

Pfalz, Weingut Kesselring, Chardonnay QbA, BIO	0,2l	10,0 €
<i>Herrliche, feine Aromatik aus Banane, Maracuja, Honigmelone, Papaya und feinsten Vanillenoten.</i>	0,75l	29,5 €
Südafrika, Stellenbosch Pinotage "Ruyter's Bin"	0,2l	9,5 €
<i>Über mehrere Monate im Holzfass gereift, präsentiert er sich fruchtig, gehaltvoll und außerordentlich bukettreich.</i>	0,75l	28,0 €

DIGESTIF • DIGESTIF

Bismarck Otto Korn	2 cl	3,5 €
Scheibel Williams Birne	2cl	5,5 €
Marzadro Le Giare Amarone	2cl	5,9 €

Wir verwenden keine Zusatzstoffe.

Allergene: 1-Gluten, 2-Eier, 3-Erdnüsse, 4-Schalenfrüchte, 5-Soja, 6-Sesam, 7-Lactose, 8-Senf, 9-Sellerie, 10-Fisch, 11-Schalentiere, 12-Weichtiere, 13-Sulfite, 14-Lupinen

 vegetarische Gerichte – vegetarian dishes

Gerne bereiten wir Ihnen vegane Speisen auf Empfehlung unseres Küchenchefs zu.