

TERRA

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 Gänge 70 / Weinbegleitung 42
4 Gänge 85 / Weinbegleitung 54
5 Gänge 90 / Weinbegleitung 66

VORSPEISEN

Salat der Saison ^{1 2 4}	13 / 18
Gemischte Blattsalate / Kirschtomaten / Gurke / Essigperlen / geröstete Nüsse / Kresse aus eigener Ernte	
Vinaigrette ³ oder Himbeer dressing ⁴	

Rindertatar ⁵	25
Eigelb / Senfsaat / Essiggurke / Kapern / Sardellen / Zitrone	

Saiblingscarpaccio ^{1 5}	23
Schwarzer Knoblauch / Rettich / Haselnuss / Kresse	

Variation von der Bete ^{2 3}	21
Petersilie / Ingwer aus der Heide / Birne	

SUPPEN

Cremesuppe Steckrübe-Erdnuss ⁴	15
Schwarzbrot / Dill / Essigperlen	

Schwarzwurzelsuppe ^{2 3}	15
Apfel / Kümmel Knäckebrot / Schnittlauch	

ZWISCHENGÄNGE

Pochiertes Ei ^{4 5}	20
Spinat / Kartoffel / Senf	

Confiertter Schweinebauch ⁵	22
Grünkohl / Kartoffelknusper / Kresse	

HAUPTGÄNGE

FISCH

Gebratenes Zanderfilet aus der Müritz ⁵	39
Rahmwirsing / Macairekartoffel / Velouté	

Forellenfilet vom Hof Benecke ^{1 5}	39
Gurkensalat / Kartoffelpüree / Dill / Velouté	

VEGETARISCH / VEGAN

Brotknödel aus Brot von Backgeschwister ^{2 3 5}	29
Schwarzwurzel / geröstete Nüsse / Wildkräuter	

Kohlroulade ^{1 2 3}	29
Austernpilze / Kartoffel / Kresse	

Rote Bete Ravioli ⁴	29
Ziegenkäse / Birne / Walnuss	

Spaghetti mit gehobeltem Trüffel ⁴	32
Trüffel / Deichkäse / Kornblume	

FLEISCH

Rosa gebratene Brust und geschmorte Keule von der Brandenburger Landente ⁵	42
Rotkohl / Kartoffelkloß mit Bröselbutter / Orangenjus	

Geschmorte Kalbsbacke	40
Grünkohl / Kartoffelkrapfen / Röstzwiebeln / Senfus	

STEAK CUTS AUS DEM DRÖMLING

Rinderfilet 120/180g	45 / 54
Roastbeef dry aged im eigenen Reifeschrank 250 g	58

Zu jedem Steak reichen wir:

Ragout von Perlzwiebeln / Schwarzwurzel / Kartoffelbaumkuchen / Jus / Kräuterbutter

DESSERTS

Crème brûlée „Terra style“ ^{4 5}	15
Mandarine / Nougat / Honigkresse	

Marzipankuchen ^{2 3 5}	15
Mandel / Blaubeeren / Original Beans Virunga Schokolade	

Apfel-Tarte ⁴	15
Apfel / Streusel / Vanilleeis	

Käseauswahl ⁴	20
Schwarze Walnuss / Apfelsenf / Brot von Backgeschwister	

1 Glutenfrei 2 Laktosefrei 3 Vegan 4 Vegetarisch 5 Regional

„Unser Engagement für Nachhaltigkeit spiegelt sich auch in unserer Produktbeschaffung wieder. Viele unserer Produkte (u. a. Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse, Molkereiprodukte) stammen von lokalen Lieferanten.“
Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.
Preise in € inklusive 19 % Mehrwertsteuer.