

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 Himbeerdressing 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

Confiierter 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 ⁵

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.