

TERRA

VORSPEISEN

Salat der Saison ^{1 2 3} 12 / 18
Gemischte Blattsalate / Kirschtomaten /
Gurke / Essigperlen / geröstete Nüsse /
Kresse aus eigener Ernte
Vinaigrette ⁵ oder Himbeerdressing ⁴

Rindertatar ¹ 23
Erbse / Rettich / Eigelb / Kresse

Räucherfisch-Rillette ¹ 21
Sauerteigbrot / Apfel / Sellerie / Senf

Variation von Pilzen der Saison ^{5 3} 21
Geräucherte Pfälzer Mandel /
Johannisbeere / Dinkel

SUPPEN

Pfifferling-Cremesuppe ⁴ 14
Pilze der Saison / junger Lauch / Knäckebrot

Brokkolicremesuppe ^{5 3} 14
Gurken-Chutney / Rauchmandel / Kerbel

ZWISCHENGÄNGE

Pochiertes Ei ^{1 4} 20
Pilze der Saison / Buchweizen / Wildkräuter

Ziegenkäsepraline ^{1 4} 20
Linsen von Hof Behn / Kirschtomaten / Ruccola

HAUPTGÄNGE

FISCH

Gebratenes Zanderfilet aus der Müritz ^{1 2} 36
Mangold / Süßkartoffel / Velouté

Lachsforellenfilet vom Hof Benecke ¹ 36
Fenchel / Tomate / Polenta / Dill

VEGETARISCH / VEGAN

Gebackene Pilze ^{1 3 5} 26
Ingwer aus der Heide / Süßkartoffel / Soja

Spaghetti mit gehobeltem Trüffel ⁴ 28
Trüffel / Deichkäse / Kresse

Kartoffelrösti ^{2 5} 26
Radieschen / Brokkoli / Wildkräuter /
geröstete Nüsse

Pfifferling-Ravioli ⁴ 26
Pilze der Saison / Deichkäse / Ruccola

STEAK CUTS AUS DEM

DRÖMLING ¹

Rinderfilet 120/180 g 44 / 52
Roastbeef dry aged im
eigenen Reifeschrank 250 g 55
Rehrücken 160 g 52

Zu jedem Steak reichen wir:

Ragout von Perlzwiebeln /
gegrillte Minikarotten /
Kartoffel-Trüffel-Krapfen / Jus /
Bernaise / Kräuterbutter

FLEISCH

Gebratene Maishähnchenbrust ^{1 2} 38
Bohnen / Speck / Kartoffel / Thymianjus

Geschmorte Kalbsbacke 40
Pilze der Saison / Quiche / Senfjus

MENÜ

Saiblingstatar
Radieschen / Staudensellerie / Gurke / Buttermilch

Confierte Ente
Erbse / Trüffel / Wacholder

Zweierlei Rehbock
Wilder Blumenkohl / Senf / Kartoffel

Sauerrahmeis
Holunder / Zitronen - Thymian

Cremé Karamell
Sauerklee / Johannisbeere / Ursalz

3 Gänge 70 / Wein 42 / Saft 21
4 Gänge 85 / Wein 54 / Saft 28
5 Gänge 90 / Wein 66 / Saft 35

DESSERTS

Crème brûlée „Terra style“ ¹ 14
Kirsche / Schmand / Sauerklee

Melonentörtchen ^{1 3 5} 14
Sojajoghurt / Streusel / Minze

Original Beans Virunga Schokoladenmousse ⁴ 15
Schmand / Blaubeere / Azinakresse

Käseauswahl ⁴ 19
Schwarze Walnuss / Apfelsenf /
Brot von den Backgeschwister

¹ Regional ² Glutenfrei ³ Laktosefrei ⁴ Vegetarisch ⁵ Vegan

„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.