

## Vorspeise

### Gebrannter Ziegenkäse

16 €

Tomate | Ludorfer Wildkräutersalat  
Aarons Gartenreich

## Suppe

### Süppchen nach Saison & Angebot

Auf  
Anfrage

## Fleisch

### Bio T-Bone Steak

65 €

Olivenbutter | hausgemachte BBQ Sauce  
Cole Slaw | Kleiner Gartensalat | Röstkartoffeln  
Pistol Prime BBQ Roggentin

Auch für 2 Personen möglich

36 € p.P.

## Fisch

### Zander aus der Müritz

27 €

Geschmorte Rahmgurken & Tomaten  
Kleine Kartoffeln  
Müritzfischer

# Vegetarisch, Rohkost

## Tagliatelle

Frische Pfifferlinge | Porree | Tomaten  
Parmesanspäne

24 €

## Rohköstliche Lasagne

vegan

20 €

„Ich esse in erster Linie viel Rohkost, weil es einfach unglaublich lecker schmeckt und man Varianten zaubern kann, die noch besser schmecken als ihr gekochtes Pendant.

Es gibt aber auch viele gesundheitliche Aspekte, die für Rohkost sprechen.

Zitat von *Boris Lauser*, einem der bekanntesten Gourmet-Rohkostköche Deutschlands

## Käse

### Französische Rohmilchkäse

Feigensenf | Karamellisierte Walnüsse | Trauben

18 €

## Dessert

### Hausgemachtes Sorbet & Eis

Sorte je nach Angebot und Saison

4,50 €