

Wir Empfehlen

"Wolowina" Tomahawksteak für zwei Personen
circa 1100g, Garzeit 30 Minuten

Dazu reichen wir..

Wiesenkräuter / kleines Gemüse / junge Brattüften

81,00 €

Weitblicker Abendkarte

Vorweg

Unsere Bouillon

Edelpilz trifft Asiatische Nuance

Tatar vom Rind / Senfsaat / Apfelkaper

10,00 €

Gebeizter "Loch Duart" Lachs

Tobiko / schwarzes Salz / süß- saurer Pak Choi

13,00 €

Tranche vom "Secreto" Eichelschwein

Erbse / fermentierter Knoblauch / Apfel- Salbei Kompott

14,00 €

Konfierte Dorschbäckchen

Spinat- Tortellini / Trüffel beurre blanc

17,00 €

In der Hauptsache

Pasta "petit" geraspelte "Dresdner Berle" / Meeresfrüchte / Pflücksalat	19,00 €
Müritzer Zanderfilet Dörrobstrisotto / Wiesenkräuter	24,00 €
Arosiertes Norweger Lachsfilet Rote Beete Püree / Karfiol / Hummerbisque / Pinienkerne	27,00 €
Im Sud gegarte Ochsenbacke Röstzwiebel- Kartoffelstampf / Pilzmix / Gewürzsud	27,00 €
Gebratene Riesengarnele fruchtiger Ducca- Humus / Sprossensalat	28,00 €
Surf & Turf "auf unsere Art" Rinderfilet von der Deutschen Färse an Foie Gras & Fliegenfischkaviar Sellerie / geblämmter Minimaïs / Kräuterseitling	41,00 €

Danach

Karamellisierter Französischer Picandou

Minibirne / Himbeersud

10,00 €

Cheesecake "Interpretation"

Salzkaramell / Kakao / Mürbeteig / Quarkcreme

12,00 €

Blaubeercreme

Italienisches Frischkäse Eis mit dem Hauch von Kaffee

Pistazie / Brösel

14,00 €

Auswahl an Internationalem Käse

eingeweckte Blaubeeren

17,00 €

Bei Allergien fragen Sie bitte unser WEITBLICK-Team.