



Oster-Menü I

*Saltimbocca vom Beelitzer Kaninchen
auf Tomaten-Couscous, Pistazie und Basilikum*

*Geschmorte Haxe vom Salzwiesenlamm
mit Bärlauch-Kartoffelpüree, Ofengemüse und Gremolata-Jus*

oder "vegetarisch"

*Gebackenes "Beelitzer Landei" auf Bärlauch-Risotto
mit Schwarzwurzel und Gartenkresse*

Rübli-Schnitte mit Mascarpone, Eierlikör und Waldmeister-Sorbet

Oster-Menü II

*Rote-Bete-Tatar mit Ziegenfrischkäse vom Karolinen-Hof
auf Apfel, Himbeere und Pumpernickel-Crumble*



*Gebratenes Filet vom Bachsaibling
auf Rahmspinat, Trüffelkrokette und Chardonnay-Weißweinschaum*

oder "vegetarisch"

*Gebackenes "Beelitzer Landei"
auf Bärlauch-Risotto, mit Schwarzwurzel und Gartenkresse*



Lavendel-Crème brûlée mit rosa Rhabarber und Mango-Sorbet

<i>3-Gang-Menü "Lamm"</i>	<i>59 €</i>
<i>3-Gang-Menü "Landeit"</i>	<i>49 €</i>
<i>3-Gang-Menü "Fisch"</i>	<i>56 €</i>

