

Starter

Andalusische Fischsuppe mit glasiertem Gemüse und Fischfilets	8	FI, MI, LU, KR, SL
Burrata mit lauwarmen Melonensalat mit Chia und Orangenöl	11	ER, MI, SE, SJ, SF, V
Blutwurstkräpfen mit Apfel-Zwiebelragout	8,50	GL, ER, MI, SL, LU, SO, SF

Hauptgerichte

Tafelspitz „Burghotel“ an Kartoffelrösti und Rahmspinat	18	SF, SL, ER, GL, MI
Bardierte Maishähnchenbrust mit Serrano an bunten Bohnen Pommes rissolées	17	GL, ER, MI, SL, SO, SF
Tortelacci gefüllt mit Knurrhahn in Salbeisud mit Dill und Pecorino	16,50	GL, ER, MI, FI, SE
Dorade in Meersalzkruste mit gebackenen Kartoffeln und glasiertem Gemüse	20	FI, EI, MI, SL
Dreierlei vom Wurzelgemüse Meerrettichschaum und violettes Kartoffelpüree	13	MI, GL, SJ, SF

Desserts

Zitronen-Bisquitroulade mit Himbeerpopcorn	7	GL, ER, MI
Crème Catalana mit Calvados-Äpfeln	6	GL, EI, MI
Tarte von Semifreddo	7	SE, GL, EI, MI

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer

Leibspeisen & Lieblinge

Altmärkische Kartoffelsuppe Scheiben von der Wildbratwurst	6,50	GL, MI, SL, SW
Caesar Salad Schwarzbrotcroutons, Kirschtomaten, Parmesan mit gebratenen Poulardenstreifen	7,80 12,80	GL, EI, MI, SF
Wiener Schnitzel lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren	17,80	SO, GL, EI, SC
Zanderfilet Gurken-Senf-Gemüse, Kartoffel-Selleriepüree Baconchip	17,40	FI, MI, SW, SF, SL
Gebratene Serviettenknödel sautierte Waldpilze, Kräuterrahm mit Blaubeeren	13,80	GL, EI, MI, SO, SF
Kalbsbacken geschmort mit Honigkarottenpüree glasierter Gemüse, Shisokresse	17	MI, LU, SO, SJ, SL
Französische Käseauswahl Feigensenf, Walnüsse, Trauben (für zwei Personen)	14,90	MI, SF, SC

Kinderküche

Verschiedene kindgerechte Gerichte auf Anfrage	7,50
--	------