



ALTE ÜBERFAHRT

Wir freuen uns, sagen zu können, dass wir viele unserer Zutaten im Schlossgarten Petzow ernten.

GENIESSERZEIT

Bete & Stracchino
Buchweizen / Fenchel / Zipolle

Spitzkohl & Paprike
Sauerrahm / Aal

Hokkaido & Ei
Kohlrabi / Schwarzkohl

Huhn gebraten von Lars Odefey
Spitzkohl / Pflaume / Saitlinge

Johannisbeere & Haselnuss
Financiers / Eis / Knusper

*Das Menü für 79,80
Weinbegleitung 39,50*

Dieses Menü servieren wir nur Tischweise.

VIERERLEI

Bete & Stracchino
Buchweizen / Fenchel / Zipolle

Pasta & Borlotti Bohne
Petersilie / Leber / Kürbis

Forelle Ike jime & Blütenkohl
Peaso / Estragon / Braune Butter

Mirabelle & Patisson
Topfen / Kuchen / Miso

*Das Menü für 69,50
Weinbegleitung 35,00*

Dieses Menü servieren wir nur Tischweise.





ALTE ÜBERFAHRT

Wir freuen uns, sagen zu können, dass wir viele unserer Zutaten im Schlossgarten Petzow ernten.

Gern können Sie sich tischweise ein individuelles Menü zusammenstellen.

À LA CARTE

Vorher

Spitzkohl & Paprike
Sauerrahm / Aal

Bete & Stracchino
Buchweizen / Fenchel / Zipolle

Zwischendurch

Hokkaido & Ei
Kohlrabi / Schwarzkohl

Pasta & Borlotti Bohne
Petersilie / Leber / Kürbis

Hauptgang

Forelle Ike jime & Blütenkohl
Peaso / Estragon / Braune Butter

Für 2 Personen

Huhn gebraten von Lars Odefey
Spitzkohl / Pflaume / Saitlinge

Dessert

Johannisbeere & Haselnuss
Financiers / Eis / Knusper

Mirabelle & Patisson
Topfen / Kuchen / Miso

4 Gänge für 69,50
Weinbegleitung 35,00

5 Gänge für 79,80
Weinbegleitung 39,50

6 Gänge für 88,00
Weinbegleitung 42,00

Von oben nach unten für 99,50
Weinbegleitung 56,50

