

RESTAURANT



haubentaucher

SCHWERIN

Anlässlich des

35. jährigen Jubiläums

Getränke

Rotwein

Dornfelder
Sankt Anna – Pfalz – halbtrocken

BLAUER PORTUGIESER
Weingut Herzer – Saale Unstrut

Weißwein

GRÜNER SILVANER
Weingut Herzer – Saale Unstrut –
halbtrocken

GRAUER BURGUNDER
Weingut Herzer – Saale Unstrut – trocken

Lübzer Pils

Alsterwasser

Duckstein Original

Duckstein Weizen Cuvée

Naturtrüber Apfelsaft | Orangensaft |
Bananennektar | schwarze Johannisbeere
| Kirschnektar | Rhabarbernektar |
Maracujanektar

Waterkant
kola | kola zuckerfrei | orange
kuddelmuddel

Menü

vorspeise

hausgebeitzter Lachs mit Limettengel, Rettig,
violetten Kartoffelchips und Mizuna Salat

oder

weiße Tomatensuppe mit Basilikum Öl und
Kresse

hauptspeise

Rosa gebratener Rinderrücken mit Steinpilz-
Jus, buntem Mangold-Gemüse und
getruffeltem Sellerpüree

Oder

Gebratenes Adlerfischfilet mit Safran-Veloute,
geschmorter Spitzpaprika und
Kartoffel-Fenchel-Mousseline

dessert

Himbeer-Mascarpone-Törtchen mit Pralinen-
Parfait



Kein Genuss ist
vorübergehend,
denn der Eindruck, den er
zurücklässt,
ist bleibend.



Goethe