

TERRA

APERITIF

Alois Kiefer Riesling Sekt „Brut“	13
Lanson le Black Label Champagner „Brut“	22
Ruinart Rosé Champagner „Brut“	31
Riesling trifft Holler Riesling Sekt / Gin / Holunderblüte	14
The Wolfsburg One Wolfsburg Gin / Schweppes Tonic	15
Negroni	14

VORSPEISEN

Salat der Saison ¹²³	11 / 18
Gemischte Blattsalate / Kirschtomaten / Gurke / Essigperlen / geröstete Nüsse / Kresse aus eigener Ernte Vinaigrette ⁵ oder Himbeerdressing ⁴	
Rindertatar ¹ Trüffelbutter / Sellerie / Eigelb / Kresse	22
Gebeizte Lachsforelle ¹ Gurke / Apfel / Meerrettich / Dill	20
Variation von der Bete ³⁵ Petersilie / Ingwer aus der Heide / Birne	20

SUPPEN

Cremesuppe von Steckrübe und Erdnuss Geräucherter Aal / Dill / Essigperlen	13
Riesling-Senf-Suppe ¹³⁵ Apfel-Chutney / Knäckebrot / Schnittlauch	13

ZWISCHENGÄNGE

Pochiertes Ei ¹² Spitzkohl / Kartoffel / Speck	20
Handgedrehte Brotknödel von Backgeschwister ¹⁴ Schwarzwurzel / Buchweizen / Wildkräuter	20

HAUPTGÄNGE

FISCH

Gebratenes Zanderfilet aus der Müritz ¹ Rosenkohl / Sellerie / Pumpernickel	34
Gebratenes Forellenfilet vom Hof Benecke ¹ Wirsing / Kartoffel / Velouté	34

VEGETARISCH / VEGAN

Risotto von Graupen und Kräuterseitling ¹³⁵ Senf / gedörrte Tomaten / Wildkräuter	25
Kohlrouladen ²⁵ Austernpilze / Kartoffel / Kresse	25
Rote Bete Ravioli ⁴ Ziegenkäse / Birne / geröstete Nüsse	25
Spaghetti mit gehobeltem Trüffel ⁴ Trüffel aus dem Teutoburger Wald / Deichkäse / Kresse	25

FLEISCH

Gebratene Brust von der Landente Peperonata / Graupenrisotto / Thymianjus	38
Geschmorte Kalbsbacke Grünkohl / Lauch-Speck-Quiche / Senfjus	38

STEAK CUTS AUS DEM DRÖMLING ¹

Rinderfilet 120/180g	41/49
Roastbeef dry aged im eigenen Reifeschrank 250g	47
Hirschrücken 180g	52

Zu jedem Steak reichen wir:

Silberzwiebel-Ragout / gegrillte Schwarzwurzeln /
Kartoffeltrüffel Rösti / Jus / Béarnaise / Kräuterbutter

DESSERTS

Crème brûlée „Terra style“ ¹ Apfel / Schmand / Walnuss	13
Mandarinentörtchen ¹³⁵ Soja-Joghurt / Streusel / Minze	13
Käseauswahl ⁴ Schwarze Walnuss / Apfelsenf / Brot von Backgeschwister	17

¹ Regional ² Glutenfrei ³ Laktosefrei ⁴ Vegetarisch ⁵ Vegan

„Unser Engagement für Nachhaltigkeit spiegelt sich auch in unserer Produktbeschaffung wieder. Viele unserer Produkte (u. a. Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse, Molkereiprodukte) stammen von lokalen Lieferanten.“
Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

Preise in € inklusive 19 % Mehrwertsteuer.