

MO Bistro Menü

Vorspeisen / Starters:

Gänselebertörtchen

Zwergorangen und Chorizomarmelade

Foie gras tartlet

Kumquats and chorizo jam

€ 32

Hummer

Artischocke, Urkarotte und Basilikumsaat

Lobster

Artichoke, purple carrot and basil seeds

€ 34

Tatar vom Saibling

Geräucherte Saiblings-Crème, Apfel-Joghurt-Mousse

Char tartar

Smoked char crème, apple yogurt mousse

€ 28

Klassischer Caesar Salat

Parmesan und Croutons

Classic Caesar salad

Parmesan and croutons

€ 19

mit gebratener Maispoullardenbrust

with corn-fed poulard

€ 25

mit Riesengarnelen

with king prawns

€ 29

Suppen / Soups:

Petersilienwurzelsuppe

Gebratene Riesengarnele

*Cream of parsley root
with king prawns*

€ 14

Wildessenz

Linsenravioli und Gemüseperlen

*Essence of game
Lentil ravioli and vegetable pearls*

€ 14

Hauptgänge / Mains:

Gebratener Rücken vom Reh

Kürbis-Variation, Rosenkohl und Blaukrautjus

*Pan-fried saddle of deer
Pumpkin variation, Brussels sprouts and red cabbage jus*

€ 34

Pommersches Rinderfilet

Kartoffelmousseline, Schmorgemüse und Rotweinjus

*Pomeranian beef tenderloin
Potato mousseline, braised vegetables and red wine jus*

€ 39

Loup de Mer

Fregola Sarda, Schmortomaten, gegrillte Zucchini
und Paprikaschaum

*Loup de mer
Fregola sarda, braised tomatoes, grilled courgette
and paprika espuma*

€ 29

Filet vom heimischen Saibling

Rahmlauch, Kartoffelpüree und Weißwein-Sauce

Filet of char

Creamed leak, potato puree and white wine sauce

€ 28

Desserts / Desserts:

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis

Homemade apple strudel with vanilla ice cream

€ 15

Scottish Taste

Marone, Schokolade, Whiskey und Hagebutte

Scottish Taste

Chestnut, chocolate, whiskey and rose hip

€ 18

Birne im Gewürzsud

Crêpe, Mandarinensorbet und Schokoladen-Crumbles

Pear in herbal-stock

Crêpe, tangerine sorbet and chocolate crumbles

€ 16