

Menü im September

*Carpaccio vom Hirschen aus eigener Jagd mit Sommertrüffel
und kleinem Wildkräutersalat*

als Vorspeise 18,50 €

Gebratener Boddenzander auf Kubbelkower Gemüse- & Kräuter-Gazpacho

als Vorspeise oder Zwischengericht 18,50 €

*Thaicurry-Kaffirlimetten-Kokossüppchen und mariniertes Lauch aus unserem Garten
mit gebratener Wachtelbrust -oder- Filet vom Ostseedorsch*

als Vorspeise oder Zwischengericht 18,50 €

*Hausgemachte Linguine von Rügener Waldpilzen
mit Damwildragout aus dem Sehlener Forst mit Pfifferlingen und Sherrykirschen*

als Vorspeise oder Zwischengericht 18,50 € - als Hauptgericht 29,50 €

Steinbuttfilet auf Pac Choi mit gebackenen Tomaten & Frigola-Risotto

(Frigola-kleine Nudelteiglinzen)

als Zwischengericht 28,00 € - als Hauptgericht 36,50 €

*Filet vom Deutschen Kalb im Barolo Fond gegart auf gekräuterten Navetten
Kartoffel-Liebstockdauphine und Zwiebelsoubise*

als Hauptgericht 36,50 €

Zweierlei vom Rehbock aus unserer Jagd

als feines Ragout & rosa gebraten auf karamelisiertem Spitzkohl und Röstbrotsoufflé

als Hauptgericht 36,50 €

*Variation von Beeren & Blüten aus dem Gutspark
als Joghurt-Schokoladendelice, Sorbet, Grütze, Gebäck*

16,50 €

Fondant von der Ruby-Kakaobohne mit Brombeerkompott und Sorbet

(Fondant-Küchlein mit flüssigem Kern)

16,50 €

Auswahl französischer Rohmilchkäse mit Tessiner Quittensenf, Trauben und Baguette

18,50 €

Vor den Menüs und À-la-carte-Gerichten begrüßen wir Sie mit hausgebackenem Baguette und einem Amuse Bouche.

Stellen Sie sich Ihre Speisefolge frei aus der Karte zusammen:
als 3-Gang-Menü 52,00 € – als 4-Gang-Menü 64,00 € – als 5-Gang-Menü 76,00 €.
Individuell komponiertes 6-Gang-Feinschmeckermenü 85,00 € (nur tischweise).

Hausgästen, die einen längeren Aufenthalt auf Kubbelkow genießen, bieten wir außerhalb der Karte ein täglich wechselndes 3-Gang-Menü, zubereitet aus den besten, frischen Produkten der Region und Saison.