

nubis RESTAURANT

Dinnerkarte/ Dinner menu

Vorspeisen/Starters

Wachtelbrust mit Rettich, Kerbelremoulade & Röstbrot
Quail breast with daikon, chervil remoulade & roasted bread

Taschenkrebis mit Keniabohne, Papaya & Mangold
Crab meat with Kenya beans, pawpaw & chard

Gebackene Garnelen auf lauwarmen Kartoffeln, grünem Spargel & Linsenvinaigrette
Baked King prawns on lukewarm potato, green asparagus & lentil vinaigrette

Suppe/Soup

Petersiliensüppchen mit confiertem Spanferkel & Berberitze
Parsley cream soup with glazed suckling pork & buckthorn

Hauptgerichte/Main courses

Steinbutt auf getrüffeltem Spitzkohl & Bäckerkartoffeln
Turbot on pointed cabbage with truffle & potato baker style

Filet vom Kalb auf Vanillekarotten mit Hummer & Kräuterseitlingen
Veal fillet on vanilla carrot with lobster & eringyi mushroom

Müritzlamm mit kleinem Bohneneintopf, geschmorten Zwiebeln & Vierräuberbalsam
Müritz lamb with beans stew, braised onion & "Vierräuberbalsam"

Käse & Dessert/Cheese & Dessert

Käse vom Tölzer-Kaslade mit Früchtebrot
Cheese selection from Tölzer-Kaslade with fruit bread

Grüner Apfel mit Lakritze & weißer Schokolade
Green apple with liquorice & white chocolate

Unsere Rote Grütze
Ours red berries compote

Stellen Sie sich gerne Ihr Menü zusammen/Please choose your own menu

2 Gänge/Course 35,00 €

3 Gänge/Course 48,00 €

4 Gänge/Course 68,00 €

5 Gänge/Course 90,00 €

6 Gänge/Course 98,00 €

Weinempfehlung/wine recommendation

Unser Sommelier stellt Ihnen gerne die entsprechenden Weine vor
Our Sommelier presents gladly the appropriate wines to you

nubis RESTAURANT

Lunchkarte/ Lunch menu

Vorspeisen/Starters

Feldsalat mit Rebländer-Rahmkäse, Pumpernickel & eingelegten Zwergorangen
Mache lettuce with Rebländer cream cheese, pumpernickel & marinated kumquats

Angebratenes Tatar vom Seesaibling auf Rote Bete & Kartoffel-Speckmarinade
Pan fried tartar of char on beetroots & potato – bacon marinade

Suppe/Soup

Sellerie-Apfelsüppchen mit Schwarzwurst & Walnüssen
Celery – apple soup with black pudding & walnuts

Hauptgerichte/Main courses

Winter Kabeljau auf Spinat mit Kartoffel-Lauchstampf & Ingwer
Winter codfish on spinach with mashed potato – leek & ginger

Gesottener Kalbstafelspitz mit Rosenkohlblättern, Rosinen & Perlgrauen
Boiled veal prime loin with Brussels sprout, raisins & pearl barley

Käse & Dessert/Cheese & dessert

Tannenhonigparfait mit Pflaumen & Tee-Vanillesauce
Pine honey parfait with prunes & tea –vanilla sauce

Lauwarmer Ofenschlupfer an Sauerrahmeis & Kirschkompott
Lukewarm oven delight with sour cream ice & morello cherry compote

2 Gänge/Course 30,00 €

3 Gänge/Course 39,00 €

“Lunch 55”

Serviert in 55 Minuten/Served within 55 minutes

Sellerie-Apfelsüppchen mit Schwarzwurst & Walnüssen
Celery – apple soup with black pudding & walnuts

Winter Kabeljau auf Spinat mit Kartoffel-Lauchstampf & Ingwer
Winter codfish on spinach with mashed potato – leek & ginger

Lauwarmer Ofenschlupfer an Sauerrahmeis & Kirschkompott
Lukewarm oven delight with sour cream ice & morello cherry compote

3 Gänge/Course 39,00 €