



### Aus dem Suppentopf

Cremige Topinambursuppe  
mit Petersilien-Haselnussöl

6,50 €

Spargelsud verfeinert mit hellem Miso, *Vegan*  
neuem Gemüse und Gartenkräutern

7,- €

### Kleinigkeiten von Feld und Wiese

Rote Bete-Radieschencreme mit frischen Kräutern  
und kernigem Pumpernickel *Vegan*

6,50 €

Glinger Ziegenschnittkäse verfeinert mit Blütenhonig  
und frisch gemahlene Espresso-Bohnen

7,50 €

Gebratener Rhabarber und würzige Chorizo  
mit knackigen Wildkräutern aus Loitsche

7,- €



## Leckereien für Veganer

Viel frisches gebratenes Gemüse mit Samthauben, Goldkäppchen, Kräuterseitlingen und Buchenpilzen, dazu ‚Sauce Chien‘, duftender Kurkumareis und knackige Wildkräuter

14,- €



Reichlich gedünsteter, knackiger Spargel aus dem Fläming mit frischer Kräuter-Joghurtsauce und orientalischem Röstbrot

15,50 €

## Heimisches für Vegetarier

Hausgemachte Mangoldknödel auf gebratenen Pilzen aus der Magdeburger Pilzmanufaktur, verfeinert mit Rahm, Parmesan und Kürbiskernöl

14,50 €

Aromatische Pappardelle mit Pesto von wilder Rauke aus der Börde, dazu würziger, fein gehobelter Pecorino

14,50 €



## Aus Fluss und Tümpel

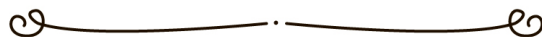
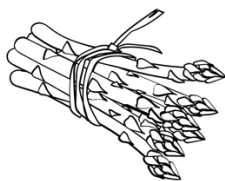


Gebratenes Filet vom Selpiner Wels mit ‚Sauce Chien‘,  
einem Auflauf aus Börde-Mangold und Rhabarber  
und duftendem Reis, verfeinert mit frischem Gelbwurz

18,50 €

Mit frischen Kräutern gebackene Müritz-Forelle,  
dazu heimischer Spargel, Sauce Hollandaise oder braune Butter  
und bunte Bratkartoffeln von Laura, Vitelotte und Bamberger Hörnchen

19,50 €



## Von Wiese und Weide

Aromatisches Ragù vom heimischen Wildschwein –  
langsam in Rotwein geschmort, dazu frisch gebratene Pilze,  
Pappardelle, frische Kräuter und geriebener Parmesan  
18,50 €

Gebackenes Kalbsschnitzel vom Linumer Wiesenkalb  
mit frischem heimischen Spargel, Sauce Hollandaise oder Brauner Butter  
und bunten Bratkartoffeln

21,- €



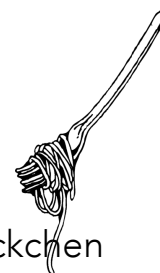
Gebratenes Paderborner Kikok-Maishähnchen mit würziger Mole,  
Mangold-Rhabarberauflauf und duftendem Blütenreis  
18,50 €

Feinster Wildschweinschinken aus den Genthiner Wäldern  
mit heimischem Spargel, Miso-Hollandaise und Mangold-Semmelknödel  
19,- €



## Für unsere Zukunft

*Ausgesuchte Leckereien für Kinder bis 12 Jahre*



Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce und Wurststückchen

5,50 €

Spiegelei mit bunten Bratkartoffeln

5,50 €

Hausgemachte Fischstäbchen mit bunten Bratkartoffeln

6,50 €

## Für den süßen Zahn

Feine „Arme Ritter“ aus dem Orient  
mit duftendem Sternanis und Orangenjoghurt

7,- €



Hausgemachtes Espressoparfait  
auf Feigen und Schokolade

7,50 €

Gebackener heimischer Rhabarber  
mit cremigem Quark und Wacholder

6,50 €

