



### Aus dem Suppentopf

Cremige Rote Linsen-Suppe mit Kürbis  
und Ziegenjoghurt

*Vegan?!*

7,- €

Herzhafte Suppe von frischem Marktkohl  
mit rauchigen Knackern vom hiesigen Metzger

7,- €

### Kleinigkeiten von Feld und Wiese

Terrine von gebackener Roter Bete und Glinder Ziegenfrischkäse,  
dazu heimische Wildkräuter

7,- €

Knackiger Salat von frischem Rotkohl  
mit gebackener Quitte

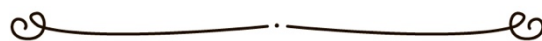
*Vegan*



6,50 €

Gebratene Entenleber  
mit heimischen Pilzen und Balsamico

7,50 €



## Bodenschätze für Veganer

Verführerisches *Dal Makhani* – ein cremiges Soulfood  
aus heimischen Linsen, dazu ein knackiger Krautsalat mit Erbsentrieben

16,- €

Schawarma vom heimischen Portobello  
auf einer Crème von gebackenem Kürbis,  
dazu frischer Grünkohl und Zwiebelchen

15,50 €



## Heimisches für Vegetarier

Hausgemachte Serviettenknödel mit zartem Kürbis und  
gebratenen Shitakepilzen aus der Magdeburger Pilzmanufaktur

16,- €

Hausgebackene Sauerkrautquiche  
mit heimischem Räucherkäse, Ofenzwiebeln und Wildkräutern

15,50 €

## Aus Fluss und Tümpel

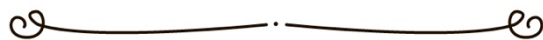


Gebratenes Filet vom Selpiner Waller auf Kürbispüree,  
dazu geschwenkte Bördekartöffelchen und frischer Rotkohlsalat

19,50 €

Filet von der Müritzer Lachsforelle mit angebratenem Rosenkohl  
und aromatischem Sellerie-Kartoffelstampf

19,50 €



## Von Wiese und Weide

Gebackenes Kikok-Maishähnchen – feinöstlich mariniert,  
mit würzigen Shitake aus der Magdeburger Pilzmanufaktur  
und Selleriepüree



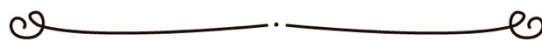
19,- €

Feinster Kassler vom glücklichen Duroc-Schwein aus dem Fläming  
mit Zwiebelmarmelade, Rosenkohl und gebratenen Bördekartoffeln

18,50 €

Tafelspitz vom bayrischen Bullen mit gebackener Zwiebel,  
knackigem Grünkohl und hausgemachtem Serviettenknödel

20,- €

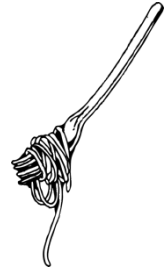


## Für unsere Zukunft

*Ausgesuchte Leckereien für Kinder bis 12 Jahre!*

Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelstampf

6,50 €



Spiegelei mit Bratkartoffeln

5,50 €

Grießbrei mit Kirschen

5,- €

## Für den süßen Zahn

Feines dunkles Schokoladentörtchen – lauwarm serviert,  
dazu duftende Gewürzquitten und frische Sahne



7,- €

Gebackene Arme Ritter, bestreut mit Zimt und etwas Sternanis,  
dazu fruchtiger Orangenjoghurt

6,50 €

Auswahl von bestem Glinder Ziegenkäse  
mit Zwiebelmarmelade und Cracker

*(letzte Chance bevor die Ziegen ihre wohlverdiente Winterpause bekommen)*

8,- €

