

# herbstanfang

## KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE

FARBENFROHER SALAT VON GEBACKENER BETE UND HASELNUSS  
AN CHILI-DILL-MAYONNAISE



7,- €

SALAT VON GEBRATENEN SEITLINGEN UND BUCHENPILZEN  
AN WILDKRÄUTERN AUS HANNAS GARTEN UND KORIANDER



7,50 €

ZARTE BURRATA MIT EINEM RAGOUT  
VON NEKTARINE, TOMATE UND TAGETES

8,- €

---

## AUS DEM SUPPENTOPF

CREMIGE SUPPE VON PHILLIPS FRISCHEM BÖRDEMAIS  
MIT AROMATISCHEM KORIANDERTOPPING



7,- €



## HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER

FRISCH GEERNTETER SALATKOPF VOM LOITSCHER ACKER  
MIT ROQUEFORTSAUCE, GERÖSTETEN HASELNÜSSEN  
UND ROTE BETE-KNÖDEL

17,- €

GEBACKENES KÜRBISSCHIFF – GEFÜLLT MIT HEIMISCHEM ZUCKERMAIS,  
DAZU SALAT VON WIRSING UND SPITZKOHL  
MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN



17,- €

---

## AUS FLUSS UND TÜMPEL

MATJESSALAT MIT GEBACKENER BETE,  
GEBRATENER GOLDMARIE UND KNACKIGEM KRAUTSALAT

19,50 €

GEBRATENES SELPINER WELSFILLET  
AUF ZWEIERLEI LINSE, GRÜNZEUG UND FEINEM GEWÜRZSUD

20,- €



VON WIESE UND WEIDE

LANGSAM GESCHMORTES BÄCKCHEN VOM GUT GEHALTENEN DUROC-SCHWEIN  
MIT ROTE BETE-SEMMEKNÖDEL UND  
GLASIERTER NASHIBIRNE AUS OMAS GARTEN 23,50 €

ZARTES FRIKASSE VOM PRIGNITZER HOFHUHN  
MIT WEINBEEREN, AN GEBACKENEM KÜRBIS UND BETE 21,50 €

BESTE WILDBRATWURST AUS DEN GENTHINER WÄLDERN  
MIT SALAT VON MAGDEBURGER EDELPILZEN, BLAUSCHIMMELKÄSE  
UND GEBRATENEN DRILLINGEN 19,50 €

---



## FÜR UNSERE ZUKUNFT

LECKEREIEN FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

BRATKARTOFFELN MIT BUNTEM GEMÜSE 6,50 €

NUDELN MIT TOMATENSAUCE 6,- €

GRIEBBREI MIT KIRSCHEN 5,50 €

---

## FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

VARIATION VON GLINDER ZIEGENKÄSE  
MIT HONIG UND GEBRATENEM PUMPERNICKEL 8,- €

CREMIGES MOUSSE VON BELGISCHER SCHOKOLADE  
UND WACHOLDER AUF GEBRATENEM KRÄUTERSEITLING 7,50 €

ZART SCHMELZENDES KARDAMOMEIS  
MIT GEBACKENEN GARTENZWETSCHGEN 7,50 €

