

saisonal und regional am Fürstenwall

zur herbstmitte

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



7,80 €

FRISCHE GARTEN-NASHIS
MIT HAUSGEBACKENEM BLAUSCHIMMELKÄSEKUCHEN

7,60 €

AUS DEM SUPPENTOPF

CREMIGES SÜPPCHEN VON DER PASTINAKE – VERFEINERT MIT
KARDAMOM UND POPCORN VOM HEIMISCHEN BUTTERFLY-MAIS



7,- €

WÄRMENDE SUPPE VON GERÖSTETEM KNOBLAUCH UND HUHN,
DAZU GEBRATENE BLUTWURST

7,50 €



HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER

HERBSTLICHE BÖRDE-PIZZOCCHERI MIT BUCHWEIZENKNÖPFLI,
HANNAS MANGOLD, FEINEM WIRSING UND REICHLICH BERGKÄSE 17,50 €

GEBACKENES KÜRBISSCHIFF – GEFÜLLT MIT GEZUPFTEM
BARBECUE-SEITLING, DAZU SALAT VON ZWEIERLEI KOHL
UND PHILIPPS SOMMERPOPCORN



17,- €

AUS FLUSS UND TÜMPEL

FEINE MATJES AN ZARTER BETE UND DILL-MAYONNAISE,
ZU GEBRATENEM „BEIFANG“ VOM HEIMISCHEN ACKER UND KRAUT 19,50 €

GEBRATENES SELPINER WELSFILLET
AUF ZWEIERLEI LINSE, FENCHEL UND GRÜNKOHL
IN EINEM FEINEN GEWÜRZSUD 20,- €



VON WIESE UND WEIDE

ZARTE SCHULTER VOM NORDDEUTSCHEN WEIDERIND
GESCHMORT MIT REICHLICH ROTWEIN UND STEINCHAMPIGNONS,
DAZU HAUSGEMACHTE KNÖPFLE UND GRÜNZEUG 25,50 €

ZARTES FRIKASSE VOM GANZEN PRIGNITZER HOFHUHN
VERFEINERT MIT WEINBEEREN UND PILZEN,
DAZU SPALTEN VOM GEBACKENEN KÜRBIS UND ROTE BETE-SALAT 22,- €

GLASIERTER BAUCH VOM FLÄMINGER DUROC
MIT ZARTEN GEWÜRZZWETSCHGEN,
SALAT VON HEIMISCHEM KOHL UND KÜRBISPÜREE 22,50 €



FÜR UNSERE ZUKUNFT

LECKEREIEN FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

BRATKARTOFFELN MIT BUNTEM GEMÜSE	7,- €
NUDELN MIT TOMATENSAUCE	6,50 €
GRIEBBREI MIT KIRSCHEN	5,50 €

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

VARIATION VON GLINDER ZIEGENKÄSE MIT HONIG UND GEBRATENEM PUMPERNICKEL	8,20 €
CREMIGES MOUSSE VON BELGISCHER SCHOKOLADE UND WACHOLDER AUF GEBRATENEM KRÄUTERSEITLING	7,50 €
WARMES GEWÜRZKÜCHLEIN MIT PFLAUMENKOMPOTT UND GESCHLAGENER SAHNE	7,- €

