

saisonal und regional am Fürstenwall

Zum Winterausklang

KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE

ALLERLEI BUNTES WINTERGEMÜSE – HAUSGEPICKELT
AUF CREMIGEN WEIßEN BOHNEN



7,50 €

RAPUNZEL IM WALDORF



7,- €

ZARTE PRALINE VOM GLASIERTEN SCHWEINEBAUCH
MIT KNACKIGEM WIRSINGSALAT

8,- €

AUS DEM SUPPENTOPF

PIKANTES KAROTTEN-INGWER-SÜPPCHEN
VERFEINERT MIT FRISCHEM KOREANDER



7,50 €

FEINES SÜPPCHEN VON AROMATISCHEM SAUERTEIGBROT
MIT FRISCH GERIEBENEM MEERRETTICH

7,- €



HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER

HEIMISCHE ERDARTISCHOKE
IN EINEM AROMATISCHEN THAI-CURRY,
MIT ZARTEM PÜREE VON WEIßEN BOHNEN UND WIRSING



17,50 €

HAUSGEMACHTE LAUCH-SEMMELEKNÖDEL
AUF MAGDEBURGER EDELPILZEN UND WÜRZIGEM BERGKÄSE

17,50 €

FALSCHER BACKFISCH IM PANKOMANTEL
MIT HAUSGEMACHTER REMOULADE, SKORDALIA
UND KNACKIGEM FELDSALAT



17,50 €

AUS FLUSS UND TÜMPEL

GEBRATENES STEAK VOM MECKLENBURGER SPIEGELKARPFFEN
AUF AROMATISCHEM KNOBLAUCH-KARTOFFELPÜREE
MIT GEBACKENEM BUCHWEIZEN UND ROSENKOHL

22,50 €



saisonal und regional am Fürstenwall

VON WIESE UND WEIDE

GESCHMORTER KALBSBRUSTSPITZ MIT TOMATE UND CASHEW
AUF WEIßEM BOHNENPÜREE UND GESCHWENKTEM ROSENKOHL 24,- €

IN WÜRZIGEM TOMATENSUGO GEBACKENES PRIGNITZER MAISHÄHNCHEN
AUF CREMIGEM RISOTTO MIT OLIVEN-TAPENADE 23,- €

PETERS PFEFFER VOM GENTHINER HIRSCH –
KLASSISCH MIT SPECK, ZWIEBELN UND PILZEN GESCHMORT,
DAZU HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL 24,50 €





FÜR UNSERE ZUKUNFT

LECKEREIEN FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN MIT ERBSEN UND GEBRATENEM SEMMELKNÖDEL	7,50 €
NUDELN MIT TOMATENSAUCE	6,50 €
GRIEBBREI MIT KIRSCHEN	5,50 €

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

GEBACKENER KOKOSREISPUDDING MIT ZWIEBACK, PREISELBEERE UND APFELMARK	 1,50 €
LAUWARMES SCHOKOLADEN-HASELNUSS-KÜCHLEIN MIT POPCORN-PARFAIT UND HIMBEERE	7,50 €
FRISCHES LIEBLINGSPOPCORN AUS DER BÖRDE	 4,50 €

