

saisonal und regional am Fürstenwall

zum frühlingsbeginn

KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE

KONRADS PFLANZLICHE BLUTWURST
AUF CREMIGEM KRÄUTERHUMMUS UND MOJO ROJO



8,50 €

SAUTIERTER SPARGEL MIT GRÜNZEUG
UND GLINDER ZIEGENQUARK



7,80 €

FRISCHE TAGLIATELLE MIT PESTO VOM HARZER FREILANDBÄRLAUCH

8,50 €

AUS DEM SUPPENTOPF

CREMIGE SUPPE VON SCHWARZEN BOHNEN
MIT KORIANDER, FRÜHLINGSZWIEBELN UND LIMETTE VERFEINERT



7,50 €

VERFÜHRERISCHE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT SHITAKE
UND DIP VON SOJA UND GARTENRETTICH

9,50 €



HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER

KNACKIGER BÖRDESPARGEL IN LEICHTER BECHAMEL
MIT AROMATISCHEM BÄRLAUCH UND BUTTERMILCH-SEMMELEKNÖDELN 19,- €

FALSCHER BACKFISCH IM PANKOMANTEL
MIT HAUSGEMACHTER REMOULADE, ZITRONENGRAPEN
UND LOITSCHER WILDKRÄUTERN



18,50 €

AUS FLUSS UND TÜMPEL

FRISCHE OLDENBURGER BACKFORELLE
AUF AMARILLO, RHABARBER UND ALLERLEI FRÜHLINGSGRÜN
AUS HANNAS & ANNEGREGTS GÄRTEN 23,- €



VON WIESE UND WEIDE

ZARTES RAGOUT VOM NORDDEUTSCHEN WEIDERIND
MIT GEBRATENEM KNÖDEL UND ASIATISCHEM COLESLAW 25,- €

IN FRUCHTIGEM TOMATENSUGO GEBACKENES PRIGNITZER MAISHÄHNCHEN
AUF CREMIGEN ZITRONENGRUPEN
UND WÜRZIGER OLIVENTAPENADE 23,50 €

BESTE LAMMBRATWURST VOM HOF AN DER EICHE
AUF KNACKIGEM BÖRDESPARGEL, SENFHOLLANDAISE
UND FENCHELBRÖT-CRUMBLE 24,- €



FÜR UNSERE ZUKUNFT

LECKEREIEN FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN MIT ERBSEN UND GEBRATENEM SEMMELKNÖDEL	8,- €
NUDELN MIT TOMATENSAUCE	7,- €
GRIEBBREI MIT KIRSCHEN	5,50 €

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

KOMPOTT VON FRISCHEM RHABARBER UND WACHOLDER
MIT MANDELSTREUSEL



7,20 €

LAUWARMES SCHOKOLADEN-HASELNUSS-KÜCHLEIN
MIT POPCORN-PARFAIT UND HIMBEERE

8,- €

