

# zum herbst

## KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE

BESTE BLUTWURST VOM HOF AN DER EICHE MIT LLAJUA  
UND MAGDEBURGER EDELPILZEN

8,30 €

IM SALZ GEBACKENE CALBENSER ZWIEBEL AUF APFEL  
MIT WACHOLDER UND THYMIAN



7,20 €

CREMIGER GLINDER ZIEGENJOGHURT MIT EINGELEGTER BETE  
ZU KAPERNÄPFELN UND HANNAS KRÄUTERN

7,- €

---

## AUS DEM SUPPENTOPF

ZARTE BUTTERBOHNENSUPPE VERFEINERT MIT LEICHTEM  
SHIRO MISO UND ROSENKOHL



7,50 €

DIE KOHLSUPPE

7,- €



## HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER

THUNFISCHSTEAK VON DER BETE MIT GEBRATENER GEWÜRZGURKE  
UND LAUWARMEM ERDAPFELSALAT, VERFEINERT MIT  
HANNAS MEERRETTICHGRÜN



19,- €

RAGOUT VON DER RIESENBOHNE MIT LOITSCHER MANGOLD,  
GEBACKENEM KÜRBIS UND HANNAS VERGESSENEM FENCHEL



18,50 €

GEBRATENE PILZE AUS DER MAGDEBURGER PILZMANUFAKTUR  
MIT ZARTEN BUTTERMILCHKNÖDELN UND SAMTIGEM BÖRDEKÜRBIS

19,- €

---



Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

## AUS FLUSS UND TÜMPEL

GEBRATENES FILET VOM SELPINER WELS MIT PONZU UND PANKO  
AUF EINEM RAGOUT VON ELEFANTENBOHNE UND ACKERBOHNE

23,- €

---

## VON WIESE UND WEIDE

UNSER SAUERBRATEN VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE  
ZU GEBACKENER HEIMISCHER QUITTE UND SEMMELKNÖDEL  
MIT ROSENKOHL UND WALNUSS

25,- €

GEBRATENES HOFGEFLÜGEL AUS DER PRIGNITZ -  
VERFEINERT MIT BALSAMICO UND APFEL, AUF ZARTEM KÜRBISPÜREE  
UND FEINEN MAGDEBURGER EDELPILZEN

23,50 €

---



## FÜR UNSERE ZUKUNFT

LECKEREIEN FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN  
MIT ERBSEN UND KÜRBISPÜREE

8,- €

NUDELN MIT TOMATENSAUCE

7,- €

GRIEBBREI MIT KIRSCHEN

5,50 €

---

## FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

ZARTSCHMELZENDES PFLAUMENPARFAIT  
MIT GEBACKENER QUITTE AUS MAGDEBURGER GÄRTEN



8,- €

FEINES MOUSSE VON KÜRBIS UND SPEKULATIUS  
AUF WEIBER SCHOKOLADE UND SANDDORN

8,- €

