

Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

# zum jahresausklang

## KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE

EDLER LAMMSCHINKEN VOM HOF AN DER EICHE MIT LLAJUA UND MAGDEBURGER EDELPILZEN	8,50 €
IM SALZ GEBACKENE CALBENSER ZWIEBEL AUF APFEL MIT WACHOLDER UND THYMIAN	7,20 €
CREMIGER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT EINGELEGTER BETE ZU KAPERNÄPFELN UND HANNAS KRÄUTERN	7,- €



---

## AUS DEM SUPPENTOPF

ZARTE BUTTERBOHNENSUPPE VERFEINERT MIT LEICHTEM SHIRO MISO UND RADICCHIO	7,50 €
DIE KOHLSUPPE.	7,- €



## HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER

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



19,- €

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



18,50 €

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

19,- €



## AUS FLUSS UND TÜMPEL

GEBRATENES FILET VOM SELPINER WELS  
MIT PONZU UND KROSSEN PANKOBRÖSELN PANIERT  
AUF EINEM RAGOUT VON ELEFANTENBOHNE UND ACKERBOHNE 23,- €

---

## VON WIESE UND WEIDE

UNSER SAUERBRATEN VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE  
ZU KANDIERTEM INGWER 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

TOBIS GEBACKENES APFELGESTÖBER  
AUF VANILLE UND TONKA



8,- €

FEINE MOUSSE VON KÜRBIS UND SPEKULATIUS  
AUF WEIßER SCHOKOLADE UND HAGEBUTTE

8,- €

