

Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

Zwischen Rosenkohl und Spargel

KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE

CREMIGES WALNUSS-SKORDALIA MIT ROTE BETE-CHUTNEY
UND BESTEM GENTHINER WILDSCHINKEN

8,50 €

IM SALZ GEBACKENE CALBENSER ZWIEBEL
AUF APFEL MIT WACHOLDER UND THYMIAN

Vegan
7,20 €

SCHMELZENDER LIMBURGER AUF LAUWARMEM FRÜCHTEBROT
UND HANNAS RETTICH

8,- €



AUS DEM SUPPENTOPF

ALRIKS PHÒ MIT WÜRZIGEM SPECKKNÖDEL UND HEIMISCHEM BOSKOP	7,80 €
SAMTIGE SUPPE VON DER ROTEN LINSE MIT BALSAMICO-ROSINEN UND ORIENTALISCHEM GEWÜRZÖL	<i>Vegan</i> 7,- €

HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER

REICHES CURRY VON DER GEBRANNTEN ZWIEBEL MIT ZARTEM GARTENTOPINAMBUR UND GESCHWENKTEM PAK CHOI	<i>Vegan</i> 19,- €
GEBRATENE 'JAKOBSMUSCHEL' VOM MARITIM GEWÜRZTEN GARTENRETTICH AUF ARROZ VERDE UND PIKANTEM ROTE BETE-CHUTNEY	<i>Vegan</i> 19,80 €
HAUSGEMACHTE PILZKNÖDEL AUF KRÄUTERSEITLINGEN AUS DER MAGDEBURGER PILZMANUFAKTUR, VERFEINERT MIT RAHM UND FRISCHEM BÄRLAUCH	19,50 €



AUS FLUSS UND TÜMPEL

'WIENER SCHNITZEL' VOM MECKLENBURGER WELS
AUF ZARTER RUNKELRÜBE MIT RADICCHIO UND BÄRLAUCHSALSA 24,50 €

VON WIESE UND WEIDE

MIT ORANGE UND ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN GEBACKENES
HOFGEFLÜGEL AUS DER PRIGNITZ
ZU UNSEREM LINSENPÜREE UND GEBRATENEM PAK CHOI 24,50 €

ZARTER BAUCH VOM HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN
GLASIERT MIT MAGDEBURGER SOMMERBLÜTENHONIG
ZU ZWEIERLEI VOM SEMMELKNÖDEL UND KNACKIGEM
RADICCHIO-COLESLAW 25,- €



FÜR UNSERE ZUKUNFT

LECKEREIEN FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

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

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

TOBIS GEBACKENES APFELGESTÖBER AUF VANILLE UND TONKA	<i>Vegan</i> 8,- €
ZARTSCHMELZENDES OLIVENPARFAIT AUF ROSMARIN-LEMON CURD UND WALNUSS-CRUNCH	8,50 €

