

Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

# Kürbis, Kohl und Knödel

## KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE | STARTERS

ISABELLS VIOLETTE MÖHRE – ZART IM OFEN GLASIERT  
MIT SESAM UND PFLAUME  
PURPLE CARROTS | SESAME | PLUM

Vegan  
7,80 €

GEBACKENE HERBSTRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT TOPINAMBUR UND  
ZIEGENKÄSE, AN WILDKRÄUTERN UND SALSA  
TAQUITOS | JERUSALEM ARTICHOKE | GOAT CHEESE | SALSA

8,90 €

IN SALZ GEBACKENE BÖRDESCHALOTTE MIT GEPICKELTER BETE,  
BIRNENSÜSSEM SAUERKRAUT UND ETWAS LEBKUCHEN  
SHALLOT | BEETROOT | PEAR | SAUERKRAUT | GINGERBREAD

8,- €

AROMATISCHE BRÜHE VOM HOFGEFLÜGEL  
MIT FRISCH GEHACKTEN KRÄUTERN  
CHICKEN BROTH | HERBS

7,80 €

PIKANTES SÜPPCHEN VON DER BÖRDEKAROTTE  
MIT BALSAMICO-ROSINEN  
CARROT SOUP | RAISINS

Vegan  
8,20 €



Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER  
VEGAN AND VEGETARIAN DELIGHTS

MAGDEBURGER GOLDKÄPPCHEN UND WÜRZIGE SHIITAKE  
MIT ZARTEN KÜRBISKNÖDELN, GLINDER ZIEGENFRISCHKÄSE  
UND ZWIEBELSAUCE 19,80 €  
NAMEKO | SHIITAKE | PUMPKIN DUMPLINGS | GOAT CHEESE

GEBRATENER GARTENTOPINAMBUR AUF KAROTTENPÜREE *Vegan*  
MIT SPICY PFLAUMENRELISH, RADICCHIO UND  
KARAMELLISIERTEN MISO-NÜSSEN 19,80 €  
JERUSALEM ARTICHOKE | MASHED CARROTS | PLUM | RED ENDIVE | NUTS

BASTIS RAUCHIGES STEW VON ZARTEN BOHNEN UND *Vegan*  
HERBSTLICHEM GEMÜSE MIT GEBACKENEM KÜRBIS  
UND CHIMICHURRI 19,50 €  
BEAN STEW | AUTUMN VEGETABLES | PUMPKIN | SALSA



*Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall*

AUS FLUSS UND TÜMPEL

*FROM RIVER AND LAKE*

MECKLENBURGER WELSFLEISCH

GLASIERT MIT ROTE BETE-TERIYAKI ZU ROSENKOHL,

OFENKÜRBIS UND ZARTEM PASTINAKENPÜREE

26,- €

*CATFISH FILET | BEETROOT | BRUSSEL SPROUTS | PUMPKIN | PARSNIP*

---

VON WIESE UND WEIDE

*FROM BARN AND FIELD*

PRIGNITZER MAISHÄHNCHEN IN REICHLICH ROTWEIN UND

WURZELGEMÜSE GESCHMORT & AROMATISIERT MIT

KIEFERN- UND TANNENRAUCH, AN FEINEN KÜRBISKNÖDELN

26,- €

*COQ AU VIN | PINE AND FIR CONE | PUMPKIN DUMPLINGS*

GEBRATENES FILET VOM GENTHINER SCHWARZWILD

AUF ZARTEN EDELPILZEN MIT BIRNEN-SAUERKRAUT

UND PASTINAKENPÜREE

28,50 €

*WILD BOAR FILET | MUSHROOMS | PEAR | SAUERKRAUT | PARSNIP*



FÜR UNSERE ZUKUNFT

FOR OUR FUTURE (KIDS UP TO 12 YEARS | FÜR KINDER BIS 12 JAHRE)

FEINE HÜHNERSUPPE MIT GEMÜSE UND NUDELN 7,- €

CHICKEN SOUP | VEGETABLES | NOODELS

GRIEBBREI MIT KIRSCHEN 6,- €

SEMOLINA PORRIDGE | CHERRIES

NUDELN MIT TOMATENSAUCE 7,- €

PASTA | TOMATO SAUCE

---

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

SWEET TREATS

TOBIS FRISCH GEBACKENER PFLAUMENKUCHEN  
MIT SCHMAND – DAZU EINEN ESPRESSO 9,50 €

PLUM CAKE | SOUR CREAM | ESPRESSO

ERLESENE BIRNE IN ORANGE UND VANILLE EINGELEGT  
MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN,  
THYMIAN UND KOKOSMILCHREIS 8,60 €

PICKLED PEAR | WALNUT | THYME | COCONUT RICE

Vegan

