

Winterzeit – bittersweet

KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE

STARTERS

RADICCHIO UND CHICORÉE ZU APFEL,
KANDIERTEM SELLERIE UND CREMIGEM ALTMARK-FETI 9,- €
RADICCHIO | CHICORY | APPLE | CELERY | SOFT CHEESE

AROMATISCHER BLAUSCHIMMEL „CRAZY BERNIE BLUE“
AUF WALNUSSBROT MIT SENFBLUTORANGEN UND GRÜNZEUG 8,70 €
BLUE CHEESE | WALNUT BREAD | MUSTARD BLOOD ORANGES | HERBS

FRISCHES SAUERKRAUT UND SCHWARZER KUGELRETTICH
MIT KÜRBISKERNKROKANT UND GEBACKENER BETE 8,40 €
SAUERKRAUT | BLACK RADISH | PUMPKIN SEED BRITTLE | BEETROOT

Vegan

ZARTES SÜPPCHEN VON BERGLINSEN UND GERÄUCHERTER PAPRIKA
MIT VIOLETER MÖHRE UND JOGHURT VERFEINERT 8,50 €
MOUNTAIN LENTIL SOUP | SMOKED PAPRIKA | PURPLE CARROT | YOGURT



Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER
VEGAN AND VEGETARIAN DELIGHTS

CREMIGES GERSTENRISOTTO MIT NEUER SCHWARZWURZEL,
ZITRONE UND SALBEI, EINEM EIGELB
UND GEBACKENER BÖRDEZWIEBEL 20,-€
PEARL BARLEY RISOTTO | BLACK SALSIFY | LEMON | SAGE |
EGG YOLK | ONION

GESCHMOLZENER ALTMÄRKER CAMEMBERT
ZU STECKRÜBENPÜREE, IN SALZ GEBACKENER BETE,
KOHLE UND KOREANISCHER NUSSBUTTER 20,- €
CAMEMBERT | TURNIP | BAKED BEETS | CABBAGE | KOREAN NUT BUTTER

MIREPOIX – LILA MÖHRE, GEBACKENER BÖRDESELLERIE UND
ROTE SALZZWIEBEL, BETRÄUFELT MIT SWEET CHILI
AUF KOKOS-PASTINAKENPÜREE 20,- €
PURPLE CARROT | CELERY | ONION | SWEET CHILI | COCONUT | PARSNIP

Vegan



Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

AUS FLUSS UND TÜMPEL

FROM RIVER AND LAKE

MECKLENBURGER WELSFLEIT GLASIERT MIT ROTE BETE-TERIYAKI

AUF PASTINAKENPÜREE, BITTERSALATEN,

APFEL UND KORIANDER

27,- €

CATFISH FILET | BEETROOT | PARSNIP | BITTER SALAD | APPLE | CORIANDER

VON WIESE UND WEIDE

FROM BARN AND FIELD

BITTER-SÜSS GESCHMORTE SCHULTER VOM NORDDEUTSCHEN WEIDERIND

MIT FRISCHEM SAUERKRAUT UND RETTICH

ZU HAUSGEMACHTEN FRENCH FRIES

29,- €

BITTER SWEET BRAISED BEEF | SAUERKRAUT | RADISH | FRENCH FRIES

GEBRATENES PRIGNITZER MAISHÄHNCHEN

IN AROMATISCHER BOUILLON MIT STECKRÜBENPÜREE

UND GESCHWENKTEM WINTERKOHL

27,- €

CORN FED CHICKEN | BROTH | TURNIP | WINTER CABBAGE



Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

FÜR UNSERE ZUKUNFT

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

GRIEBBREI MIT KIRSCHEN SEMOLINA PORRIDGE CHERRIES	6,- €
NUDELN MIT TOMATENSAUCE PASTA TOMATO SAUCE	7,- €
HAUSGEMACHTE FRENCH FRIES	7,50 €

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

SWEET TREATS

ZARTES LORBEER-VANILLEMousse MIT INTENSIVER ESPRESSO-SHOYU UND BLUTORANGE VANILLA & LAUREL MOUSSE ESPRESSO SHOYU BLOOD ORANGE	9,- €
CREMIGE POLENTA MIT KOKOS UND ZITRUS, GEBACKENER PFLAUME UND OLIVENÖL POLENTA COCONUT LEMON PLUM OLIVE OIL	8,50 €

Vegan

