

Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

# Im Spätsommer zwischen Bete und Birne

## KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE

### STARTERS

SPÄTSOMMERLICHE MELONENKALTSCHALE

MIT ZUCCHINI, TOMATE UND BASILIKUM

*CHILLED VEGETABLE SOUP | MELON | TOMATO | BASIL*



8,40 €

EINGELEGTE HOFGURKEN MIT GERÖSTETEN KÖRNERN,

BÄCKERBROT UND AROMATISCHER KNOBLAUCHBUTTER

*PICKLED CUCUMBER | SEEDS | BREAD | GARLIC BUTTER*

8,90 €

ZARTER MOZZARELLA AUS BRANDENBURGER BÜFFELMILCH

ZU GEBACKENEN TOMATEN, OLIVENÖL UND MINZE

*MOZZARELLA | TOMATO | OLIVE OIL | MINT*

12,80 €



8,90 €

BLUMENKOHLSUPPE MIT PETERSILIE UND PFEFFERMINZE

*CAULIFLOWER SOUP | PARSLEY | PEPPERMINT*



Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER  
VEGAN AND VEGETARIAN DELIGHTS

HAUSGEBACKENE MANGOLDQUICHE  
MIT ALTMÄRKER KÄSE, FRISCHER BIRNE  
UND WILDKRÄUTERSALAT AUS HANNAS GARTEN 22,- €  
*CHARD QUICHE | CHEESE | PEAR | WILD HERBS*

ZARTE FILO-RÖLLCHEN GEFÜLLT MIT "PASTA FILATA"-KÄSE  
VON BAUER FREIGEIST, KARTÖFFELCHEN  
UND EINGELEGTEM ROTE BETE-LANDEI 23,- €  
*FILO FILLED WITH CHEESE | POTATOS | BEETROOT EGG*

BETE-BORANI MIT KARDAMOM ZU GEBRATENER ZUCCHINI  
UND SOMMER-RUCOLA, GETOPPT MIT SALSA MACHA  
UND WASSERMELONE 23,- €  
*BEETROOT | CARDAMOM | ZUCCHINI | ARUGULA | SALSA MACHA | WATERMELON*



*Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall*

AUS MEER UND FLÜSSEN

*FROM SEA AND RIVERS*

SOMMERLICHES STEW VON KREBS UND FISCH

MIT ZARTEM MANGOLD UND HAUSGEBACKENEM MAISBROT

26,50 €

*STEW FROM CRAB AND FISH | CHARD | CORNBREAD*

---

VON WIESE UND WEIDE

*FROM BARN AND FIELD*

GEBRATENE HACKBÄLLCHEN VOM GENTHINER WILD

AUF DILLJOGHURT MIT ROTE BETE, ERXLEBER EICHBLATTSALAT

UND GEBACKENER TOMATE

28,- €

*VENISON MEAT BALLS | DILL YOGHURT | BEETROOT | CURLED LETTUCE | TOMATO*

ZARTES KIKOK-MAISHÄHNCHEN MIT CREMIGEM PAPRIKA-KOHL-SLAW,

ALTMÄRKER BLAUSCHIMMELKÄSE, LAURA UND

PESTO VON RAUKE UND KRESSE

26,50 €

*CHICKEN | PAPRIKA CABBAGE COLESLAW | BLUE CHEESE | POTATOS | PESTO*



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 <i>SEMOLINA PORRIDGE   CHERRIES</i>	6,- €
NUDELN MIT TOMATENSAUCE <i>PASTA   TOMATO SAUCE</i>	7,- €
GEBRATENE KARTÖFFELCHEN MIT ERBSEN <i>FRIED POTATOES   PEAS</i>	6,50 €

---

## FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

SWEET TREATS

HAUSGEMACHTE EISCREME VON ZIMT UND ROSENBLÜTE MIT PFIRSICH, MANDEL UND BASILIKUM <i>CINNAMON ROSE BLOSSOM ICE CREAM   PEACH   ALMOND   BASIL</i>	9,- €
TOBIS KAMILLENKUCHEN MIT BROMBEERKOMPOTT UND ZARTBITTERSCHOKOLADE <i>CAMOMILE CAKE   BLACKBERRIES   DARK CHOCOLATE</i>	8,50 €

