Herbstgenuss

KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE STARTERS

Ofenkürbis mit Walnuss-Salsa-Macha, Rote Bete-Birne und Wildkräutern pumpkin walnut salsa macha beetroot pear wild herbs	vegaŋ 8,50€
TACO VON DER ENTE MIT ZWIEBELPICKLES, GLINDER ZIEGENFRISCHKÄSE UND KORIANDER DUCK TACO ONION PICKLES GOATS CHEESE CORIANDER	9,80€
SAMTIGE KARTOFFELSUPPE MIT GEBACKENEM KÜRBIS, WALNUSS UND GARTENAPFEL POTATO SOUP PUMPKIN WALNUT APPLE	vegan 8,50 €
AROMATISCHES SÜPPCHEN VON GEBACKENER ENTE UND KOKOS ABGERUNDET MIT FEINEN GEWÜRZEN UND WEIßEN BOHNEN	8,50€



DUCK SOUP | COCONUT | FINE SPICES | WHITE BEANS

HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER VEGAN AND VEGETARIAN DELIGHTS

Hausgemachte Salbeiknödel	
auf gebratenen Magdeburger Edelpilzen, Camembert,	
KÜRBIS UND EINEM HAUCH MINZE	23,-€
SAGE DUMPLINGS MUSHROOMS CAMEMBERT PUMPKIN MINT	
MIT LOITSCHER MANGOLD GEBACKENE QUICHE	
ZU RAUCHIGER WALNUSS-SALSA, WEINBEEREN,	
Altmärker Käse und Rauke	22,-€
QUICHE CHARD WALNUT SALSA GRAPES CHEESE ROCKET	
REICHES DAL MAKHANI – GETOPPT MIT KNUSPRIGEM SAMOSA,	vegan
gebratenen Magdeburger Edelpilzen und Minzblättern	22,-€
DAL MAKHANI CRISPY SAMOSA MUSHROOMS MINT	



AUS MEER UND FLÜSSEN FROM SEA AND RIVERS

MECKLENBURGER WELS IN WÜRZIGER MASALASAUCE
MIT GEBRATENEM FENCHEL, KÜRBISPÜREE
UND EINGELEGTER MARKTBIRNE
CATFISH | MASALA SAUCE | FENNEL | PUMPKIN MASH | PEAR

26,50€

VON WIESE UND WEIDE FROM BARN AND FIELD

GESCHMORTES VOM GENTHINER SCHWARZWILD ZU

MARINIERTEM APFEL, HERBSTLICHEM RÖSTGEMÜSE MIT MOST

UND SALBEIKNÖDEL

BRAISED WILD BOAR | APPLE | ROASTED VEGETABLES

CIDER | SAGE DUMPLING

28,-€

OLDENBURGER LANDENTE

MIT GRANATAPFEL FIVE SPICE-TOPPING, GEBACKENER PFLAUME,

KÜRBISPÜREE UND GEBRATENEM RADICCHIO

27,50 €

LAND DUCK | POMEGRANATE FIVE SPICE TOPPING | BAKED PLUM

PUMPKIN MASH | RADICCHIO



Hoflieferant - saisonal und regional am Fürstenwall

FÜR UNSERE ZUKUNFT

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

GRIEßBREI MIT PFLAUMEN	6,-€
SEMOLINA PORRIDGE PLUM	
KÜRBISPÜREE MIT IGEL-BRATWURST	7,50€
PUMPKIN PUREE HEDGEHOG STYLE BRATWURST	
Zarter Wildschweinbraten mit Knödel	8,-€
ROAST WILD BOAR DUMPLING	

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN SWEET TREATS

WARMER APFELKUCHEN MIT GEWÜRZKARAMELL

UND CREMIGEM WIEPKER CAMEMBERT

8,50 €

APPLE PIE | SPICED CARAMEL | CAMEMBERT

HAUSGEMACHTES PFLAUMENEIS

AUF GEBRATENEM LAUGENGEBÄCK,

GEWÜRZPFLÄUMCHEN UND MEERSALZ

PLUM ICE CREAM | ROASTED PRETZELS | PLUM COMPOTE | SEA SALT

