Herbstgenuss

KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE STARTERS

Ofenkürbis mit Walnuss-Salsa-Macha, gebackener Gartenquitte und Wildkräutern pumpkin walnut salsa macha quince wild herbs	vegan 8,50€
TACO VON DER ENTE MIT ZWIEBELPICKLES, GLINDER ZIEGENFRISCHKÄSE UND KORIANDER-TOPPING DUCK TACO ONION PICKLES GOATS CHEESE CORIANDER	9,80€
SAMTIGE PASTINAKENSUPPE MIT GEBACKENEM KÜRBIS UND RAUCHIGER WALNUSS PARSNIP SOUP PUMPKIN WALNUT	vegan 8,50€
AROMATISCHE ENTEN-BOUILLON MIT GEBACKENER BETE – ABGERUNDET MIT ORANGE UND FEINEN GEWÜRZEN	8,50€



DUCK SOUP | BEETROOT | ORANGE | FINE SPICES

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 ROTE BETE GEBACKENE QUICHE	
zu rauchiger Walnuss-Salsa, Ofenpflaume,	
ALTMÄRKER KÄSE UND RAUKE	22,-€
QUICHE BEETROOT WALNUT SALSA PLUM CHEESE ROCKET	
REICHES DAL MAKHANI – GETOPPT MIT KNUSPRIGEM SAMOSA,	vegan



GEBRATENEN MAGDEBURGER EDELPILZEN UND MINZBLÄTTERN

DAL MAKHANI | CRISPY SAMOSA | MUSHROOMS | MINT

22,-€

Hoflieferant - saisonal und regional am Fürstenwall

AUS MEER UND FLÜSSEN FROM SEA AND RIVERS

FILET VOM MECKLENBURGER WELS

VERFEINERT MIT SHERRY UND KOREANISCHER NUSSBUTTER,

ZU KÜRBISPÜREE, WIRSINGSALAT UND PFLAUME

CATFISH | SHERRY | GOCHUJANG | PUMPKIN MASH | SAVOY CABBAGE | PLUM

VON WIESE UND WEIDE FROM BARN AND FIELD

GESCHMORTES VOM GENTHINER SCHWARZWILD

ZU PETERSILIEN-KORIANDER-SALSA, HERBSTLICHEM RÖSTGEMÜSE

UND SALBEIKNÖDEL

BRAISED WILD BOAR | SALSA | ROASTED VEGETABLES | SAGE DUMPLING

OLDENBURGER LANDENTE

MIT GRANATAPFEL FIVE SPICE-TOPPING, GEBACKENER QUITTE,

KÜRBISPÜREE, RADICCHIO UND RAUKE

27,50 €

LAND DUCK | POMEGRANATE FIVE SPICE TOPPING | QUINCE

PUMPKIN MASH | RADICCHIO | ROCKET



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

9,40 €



Hoflieferant - saisonal und regional am Fürstenwall

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

