

Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

Wurzel, Kohl & Wild

KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE

STARTERS

CREMIGER BLAUSCHIMMELKÄSE VON BAUER FREIGEIST

MIT KNACKIGEM BLATTSALAT, SÜßEM POPCORN UND

EINEM FEIN-SÄUERLICHEN BEERENDRESSING

9,- €

BLUE CHEESE / LEAF SALAD / POPCORN / BERRY

KLEINER GENTHINER WILDKNACKER

AN STECKRÜBENPÜREE UND HAUSGEMACHTEM FENCHELSENF

10,- €

VENISON SAUSAGE / TURNIP MASH / FENNEL MUSTARD



9,- €

GEBACKENER KICHERERBSENFLÄDEN MIT LAUWARMEM

EDELPILZSALAT – ABGERUNDET MIT FRISCHEN KRÄUTERN

CHICKPEA BREAD / MUSHROOMS / HERBS

KLARE BOUILLON VOM HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN

MIT WURZELGEMÜSE

6,- €

PORK BOUILLON / ROOT VEGETABLES

WÄRMENDE LINSENSUPPE MIT GRÜNKOHLBLÄTTERN, TAMARINDEN-

KICHERERBSEN UND FEINER ZWIEBELMARMELADE

9,- €

LENTIL SOUP / KALE / TAMARIND CHICKPEAS / ONION



9,- €



Unser Team bringt Ihnen bei Bedarf
gern unsere Allergenekarte.

HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER
VEGAN AND VEGETARIAN DELIGHTS

KURZGEBRATENER KOHL MIT MISOBUTTER
UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN AUF EINER MILDEN
KÄSEBÉCHAMEL, LAUCHKNÖDEL UND KNACKIGEM BLATTSALAT 22,- €
CABBAGE / MISO / HASELNUT / CHEESE BECHAMEL / LEEK DUMPLING / LEAF SALAD

GESCHWENKTE SCHWARZWURZEL MIT WÜRZIGER MASALASAUCE,
KNUSPRIGEN TAMARINDEN-KICHERERBSEN, SOCCA
UND FEIN MARINIERTEM ROTKOHLSALAT 22,- €
BLACK SALSIFY / MASALA / TAMARIND CHICKPEAS / SOCCA / RED CABBAGE



AUS MEER UND FLÜSSEN
FROM SEA AND RIVERS

KROSS GEBACKENES KARPFENFILET
MIT MOJO VERDE, GLASIERTEN BÖRDEKAROTTEN
UND FEINEM STECKRÜBENPÜREE 26,- €
CRUNCHY CARP FILET / MOJO VERDE / CARROTS / TURNIP MASH



Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

VON WIESE UND WEIDE
FROM BARN AND FIELD

KRÄFTIGES PFEFFER VON REH UND WILDSCHWEIN,
SERVIERT MIT GEBRATENEM CHICORÉE, FENCHELSENF
UND ZARTEM LAUCHKNÖDEL 27,50 €
JUGGED VENISON / CHICORY / FENNEL MUSTARD / LEEK DUMPLING

PIKANT GEBACKENER BAUCH VOM HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN
AUF SPREEWÄLDER HONIGKRAUT, GRÜNER SALSA
UND STECKRÜBENPÜREE 25,- €
PORK BELLY / HONEY KRAUT / SALSA / TURNIP MASH

ZARTES HOFHUHN AUS DEM OFEN – GEBACKEN MIT KNOBLAUCH,
ZITRONE UND THYMIAN, DAZU CREMIGES KARTOFFELPÜREE,
FEINE PILZSAUCE UND LEICHT MARINIERTER ROTKRAUTSALAT 26,- €
BAKED CHICKEN / MASHED POTATOS / MUSHROOMS / RED CABBAGE



Unser Team bringt Ihnen bei Bedarf
gern unsere Allergenekarte.

FÜR UNSERE ZUKUNFT

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

HÄHNCHENBRUST MIT CREMIGEM KARTOFFELPÜREE

UND LEICHTER SAUCE

9,- €

CHICKEN BREAST / MASHED POTATO / SAUCE

BUTTERMÖHRCHEN MIT ZARTEM LAUCHKNÖDEL

7,50 €

BUTTERED CARROTS / LEEK DUMPLING

PASTA IN FEINER KÄSE-SAHNE SAUCE

7,- €

PASTA / CHEESE CREAM SAUCE

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

SWEET TREATS

CREMIGES EIS AUS ROTEN ZWIEBELN

MIT FEIN ABGESTIMMTEM APFEL-INGWER-CHUTNEY,

GERÖSTETER KORIANDERSAAT UND KAKAO



8,50 €

ONION ICE CREAM / APPLE / GINGER / CORIANDER SEED / COCOA

WARMER, WEICHER ZUCKERKUCHEN

SERVIERT MIT PFLAUMENKOMPOTT

8,- €

WARM SUGAR CAKE / PLUM COMPOTE

