

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*

GEBACKENER KICHERERBSENFLADEN MIT LAUWARMEM  
EDELPIILZSALAT – ABGERUNDET MIT FRISCHEN KRÄUTERN 9,- €  
*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*



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 22,- €  
UND FEIN MARINIERTEM ROTKOHLSALAT  
BLACK SALSIFY | MASALA | TAMARIND CHICKPEAS | SOCCA | RED CABBAGE



---

AUS MEER UND FLÜSSEN  
FROM SEA AND RIVERS

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



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*



## 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-SAHNESAUCE

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

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



8,50 €

WARMER, WEICHER ZUCKERKUCHEN

SERVIERT MIT PFLAUMENKOMPOTT

8,- €

WARM SUGAR CAKE | PLUM COMPOTE

