

Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

Zum Frühlingsanfang

KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE

STARTERS

AROMATISCHER ROTE BETE SALAT MIT HÜTTENKÄSE,
VERFEINERT MIT BÄRLAUCH UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN 8,50 €
BEETROOT | COTTAGE CHEESE | WILD GARLIC | HAZELNUTS

KLEINER GENTHINER WILDKNACKER
MIT STECKRÜBE UND CHICORÉESALAT 10,- €
VENISON SAUSAGE | TURNIP | CHICORY SALAD

GLASIERTE LILA KAROTTE, 
ZU HAUSGEBACKENEM INGWERKEKS UND MINZCREME 9,- €
PURPLE CARROT | GINGER BISCUIT | MINT CREAM

KLARE WILDBOUILLON MIT ZARTEM RHABARBER
UND FRISCHEM KERBEL 7,- €
VENISON BOUILLON | RHUBARB | CHERVIL

CREMIGE PASTINAKENSUPPE
MIT MARINIERTEN RADIESCHEN UND KRÄUTERSALSA 8,- €
PARSNIP SOUP | RADISH | HERB SALSA



Unser Team bringt Ihnen bei Bedarf
gern unsere Allergenekarte.

Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER
VEGAN AND VEGETARIAN DELIGHTS

WACHSWEICHES HORDORFER LANDEI

AUF ALLERLEI BITTERSALATEN, BEGLEITET VON KNUSPRIGEN

GRAUBROTBRÖSELN, CAESARDRESSING UND ZARTER STECKRÜBE 22,- €

SOFT EGG | BITTER SALAD | BREAD CRUNCH | CAESAR DRESSING | TURNIP

CREMIGES GERSTENRISOTTO MIT PASTINAKE, VERFEINERT MIT

AROMATISCHER MOHNBUTTER, KNACKIGEM BÖRDESPINAT,

RADIESCHEN UND APFEL-INGWER-CHUTNEY 22,- €

PEARL BARLEY RISOTTO | PARSNIP | POPPY SEED BUTTER |

SPINACH | RADISH | APPLE GINGER CHUTNEY

GEBRATENE MAGDEBURGER EDLEPILZE

AUF FRISCHEM SPINATSALAT, ZU LEVANTINISCHEN BULGURKÖFTE

MIT MINZCREME UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN 23,- €

MUSHROOMS | SPINACH SALAD | BULGUR KOFTA | MINT CREAM | HAZELNUTS



Unser Team bringt Ihnen bei Bedarf
gern unsere Allergenekarte.

Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

AUS MEER UND FLÜSSEN

FROM SEA AND RIVERS

KROSS GEBACKENES KARPFFENILET

BEGLEITET VON MOJO VERDE, GLASIERTEN BÖRDEKAROTTEN

UND ZARTEM STECKRÜBENRAGOUT

27,- €

CRUNCHY CARP FILET | MOJO VERDE | CARROTS | TURNIP RAGOUT

VON WIESE UND WEIDE

FROM BARN AND FIELD

SANFT GEGARTES GENTHINER SCHWARZWILD

ZU APFELJUS, HAUSGEMachten BÄRLAUCHSCHUPFNUDELN

UND KNACKIGEM BLATTSPINAT

28,- €

WILD BOAR | APPLE JUS | WILD GARLIC DUMPLINGS | SPINACH

ZARTES KIKOK-MAISHÄHNCHEN AUF CREMIGEM SELLERIEPÜREE,

CHICORÉESALAT UND GEBRATENEN EDELSEITLINGEN –

ABGESCHMECKT MIT ETWAS PONZU

26,50 €

CORN-FED CHICKEN | CELERY MASH | CHICORY SALAD |

OYSTER MUSHROOMS | PONZU



Unser Team bringt Ihnen bei Bedarf
gern unsere Allergenekarte.

Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

FÜR UNSERE ZUKUNFT

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

GEBRATENES HUHN MIT PASTA
IN LEICHTER PASTINAKENSAUCE 8,50 €
FRIED CHICKEN | PASTA | PARSNIP SAUCE

GLASIERTE KAROTTEN MIT CREMIGEM SELLERIEPÜREE
UND GEKOCHTEM EI 7,50 €
GLAZED CARROTS | CELERY MASH | BOILED EGG

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

SWEET TREATS

CREMIGES EIS AUS ROTEN BÖRDEZWIEBELN
MIT FEIN ABGESTIMMTEM APFEL-INGWER-CHUTNEY,
GERÖSTETER KORIANDERSAAT UND KAKAO 8,50 €
ONION ICE CREAM | APPLE | GINGER | CORIANDER SEED | COCOA



DUFTENDER KARDAMOMKUCHEN
MIT CREMIGEM JOGHURT, MAGDEBURGER HONIG
UND LEICHT KARAMELLISIERTEM RHABARBER 8,- €
CARDAMOM CAKE | YOGHURT | HONEY | CAMELIZED RHUBARB



Unser Team bringt Ihnen bei Bedarf
gern unsere Allergenekarte.