

Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

Zwischen Wurzel und Blüte

KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE

STARTERS

GEBRATENER SPARGEL MIT KNUSPRIGEM
WILDSCHINKENCRUMBLE UND FEINEM CHICORÉE 10,- €
ROASTED ASPARAGUS | WILD BOAR HAM CRUMBLE | CHICORY

EINGELEGTE ROTE BETE MIT HÜTTENKÄSE,
AROMATISCHER RAUKE UND GEBACKENEN HASELNÜSSEN 8,50 €
PICKLED BEETROOT | COTTAGE CHEESE | ROCKET | HAZELNUTS

HAUSGEBACKENER INGWERKEKS ZU GERÖSTETEM KOHLRABI,
MINZCREME UND WILDKRÄUTERN 8,- €
GINGER BISCUIT | ROASTED KOHLRABI | MINT CREAM | WILD HERBS



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



KAROTTEN-KOKOSSUPPE – CREMIG UND LEICHT PIKANT,
ABGERUNDET MIT MISO UND ESTRAGON 8,- €
CARROT SOUP | COCONUT | MISO | TARRAGON



Unser Team bringt Ihnen bei Bedarf
gern unsere Allergenekarte.

Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER
VEGAN AND VEGETARIAN DELIGHTS

CREMIGES GERSTENRISOTTO MIT FRISCHEM SPARGEL
UND WACHSWEICHEM LANDEI, MARINIERTEN RADIESCHEN,
KRÄUTERN UND KNUSPRIGEM BROTCRUNCH 23,- €
PEARL BARLEY RISOTTO | ASPARAGUS | EGG | RADISH | HERBS | BREAD CRUNCH

GEBRATENE MAGDEBURGER EDELPILZE MIT FRISCHEM SPINAT
UND WILDKRÄUTERN, LEVANTINISCHEN BULGURKÖFTE,
GERÖSTETEN HASELNÜSSEN UND ETWAS MINZE 23,- €
MUSHROOMS | SPINACH | WILD HERBS | BULGUR KÖFTE | HAZELNUTS | MINT



AUS MEER UND FLÜSSEN
FROM SEA AND RIVERS

EDLER BACHSAIBLING AUF GEBRATENEM SPARGEL MIT GRAPEFRUIT,
KERBEL UND SCHWARZEM SESAM, DAZU SELLERIEPÜREE
UND LEICHTER WILDKRÄUTERSALAT 27,- €
BROOK TROUT | ASPARAGUS | GRAPEFRUIT | CHERVIL | BLACK SESAME |
CELERY MASH | WILD HERB SALAD



Unser Team bringt Ihnen bei Bedarf
gern unsere Allergenekarte.

Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

VON WIESE UND WEIDE
FROM BARN AND FIELD

GEBRATENE LAPINCHEN-KANINCHENLEBER MIT RHABARBER
UND BALSAMICO, AUF CREMIGER POLENTA UND JUNGEM SPINAT 27,- €
FRIED RABBIT LIVER | RHUBARB | BALSAMIC | POLENTA | SPINACH

SANFT GEGARTES GENTHINER SCHWARZWILD ZU APFELJUS,
HAUSGEMachten KRÄUTERSCHUPFNUDELN,
KNACKIGEM SPARGEL UND SPINAT 28,50 €
WILD BOAR | APPLEJUS | HERB POTATO DUMPLINGS | ASPARAGUS | SPINACH

ZARTES KIKOK-MAISHÄHNCHEN AUF CREMIGEM SELLERIEPÜREE,
CHICORÉESALAT UND GEBRATENEN EDELPILZEN -
ABGESCHMECKT MIT ETWAS PONZU 26,50 €
CORN-FED CHICKEN | CELERY MASH | CHICORY SALAD | 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)

NUDELN IN CREMIGER SPARGELVELOUTÉ, MIT ZARTEM HUHN <i>PASTA ASPARAGUS SAUCE TENDER CHICKEN</i>	8,50 €
SELLERIEPÜREE MIT GEKOCHTEM EI UND JUNGEN ERBSEN <i>CELERY MASH BOILED EGG PEAS</i>	7,50 €
IN BUTTER GEBRATENE KRÄUTERSCHUPFNUDELN <i>BUTTER ROASTED POTATOS DUMPLINGS</i>	8,- €

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

SWEET TREATS

HAUSGEMACHTES ESTRAGONEIS MIT KAREMELLISIERTER MAITAKE, BUCHWEIZEN UND EINEM HAUCH OLIVENÖL <i>TARRAGON ICE CREAM MAITAKE BUCKWHEAT OLIVE OIL</i>	 9,- €
DUFTENDER KARDAMOMKUCHEN MIT CREMIGEM JOGHURT UND ZART GEBACKENEM RHABARBER <i>CARDAMOM CAKE YOGHURT RHUBARB</i>	8,- €



Unser Team bringt Ihnen bei Bedarf
gern unsere Allergenekarte.