

Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

Kürbis, Kohl und Knödel

KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE | STARTERS

ISABELLS VIOLETTE MÖHRE – ZART IM OFEN GLASIERT
MIT SESAM UND PFLAUME
PURPLE CARROTS | SESAME | PLUM

Vegan
7,80 €

GEBACKENE HERBSTRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT TOPINAMBUR UND
ZIEGENKÄSE, AN WILDKRÄUTERN UND SALSA
TAQUITOS | JERUSALEM ARTICHOKE | GOAT CHEESE | SALSA

8,90 €

IN SALZ GEBACKENE BÖRDESCHALOTTE MIT GEPICKELTER BETE,
BIRNENSÜSSEM SAUERKRAUT UND ETWAS LEBKUCHEN
SHALLOT | BEETROOT | PEAR | SAUERKRAUT | GINGERBREAD

8,- €

AROMATISCHE BRÜHE VOM HOFGEFLÜGEL
MIT FRISCH GEHACKTEN KRÄUTERN
CHICKEN BROTH | HERBS

7,80 €

PIKANTES SÜPPCHEN VON DER BÖRDEKAROTTE
MIT BALSAMICO-ROSINEN
CARROT SOUP | RAISINS

Vegan
8,20 €



Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER
VEGAN AND VEGETARIAN DELIGHTS

MAGDEBURGER GOLDKÄPPCHEN UND WÜRZIGE SHIITAKE
MIT ZARTEN KÜRBISKNÖDELN, GLINDER ZIEGENFRISCHKÄSE
UND ZWIEBELSAUCE 19,80 €
NAMEKO | SHIITAKE | PUMPKIN DUMPLINGS | GOAT CHEESE

GEBRATENER GARTENTOPINAMBUR AUF KAROTTENPÜREE *Vegan*
MIT SPICY PFLAUMENRELISH, RADICCHIO UND
KARAMELLISIERTEN MISO-NÜSSEN 19,80 €
JERUSALEM ARTICHOKE | MASHED CARROTS | PLUM | RED ENDIVE | NUTS

BASTIS RAUCHIGES STEW VON ZARTEN BOHNEN UND *Vegan*
HERBSTLICHEM GEMÜSE MIT GEBACKENEM KÜRBIS
UND CHIMICHURRI 19,50 €
BEAN STEW | AUTUMN VEGETABLES | PUMPKIN | SALSA



Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

AUS FLUSS UND TÜMPEL

FROM RIVER AND LAKE

MECKLENBURGER WELSFLEISCH

GLASIERT MIT ROTE BETE-TERIYAKI ZU ROSENKOHL,

OFENKÜRBIS UND ZARTEM PASTINAKENPÜREE

26,- €

CATFISH FILET | BEETROOT | BRUSSEL SPROUTS | PUMPKIN | PARSNIP

VON WIESE UND WEIDE

FROM BARN AND FIELD

PRIGNITZER MAISHÄHNCHEN IN REICHLICH ROTWEIN UND

WURZELGEMÜSE GESCHMORT & AROMATISIERT MIT

KIEFERN- UND TANNENRAUCH, AN FEINEN KÜRBISKNÖDELN

26,- €

COQ AU VIN | PINE AND FIR CONE | PUMPKIN DUMPLINGS

GEBRATENES FILET VOM GENTHINER SCHWARZWILD

AUF ZARTEN EDELPILZEN MIT BIRNEN-SAUERKRAUT

UND PASTINAKENPÜREE

28,50 €

WILD BOAR FILET | MUSHROOMS | PEAR | SAUERKRAUT | PARSNIP



Hoflieferant – saisonal und regional am Fürstenwall

FÜR UNSERE ZUKUNFT

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

FEINE HÜHNERSUPPE MIT GEMÜSE UND NUDELN 7,- €

CHICKEN SOUP | VEGETABLES | NOODELS

GRIEBBREI MIT KIRSCHEN 6,- €

SEMOLINA PORRIDGE | CHERRIES

NUDELN MIT TOMATENSAUCE 7,- €

PASTA | TOMATO SAUCE

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

SWEET TREATS

TOBIS FRISCH GEBACKENER PFLAUMENKUCHEN
MIT SCHMAND – DAZU EINEN ESPRESSO 9,50 €

PLUM CAKE | SOUR CREAM | ESPRESSO

ERLESENE BIRNE IN ORANGE UND VANILLE EINGELEGT
MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN,
THYMIAN UND KOKOSMILCHREIS 8,60 €

PICKLED PEAR | WALNUT | THYME | COCONUT RICE

Vegan

