

saisonal und regional am Fürstenwall

Zum neuen Jahr

KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE

ALLERLEI BUNTES WINTERGEMÜSE – HAUSGEPICKELT
AUF CREMIGEN WEIßEN BOHNEN UND HASELNUSS



7,50 €

RAPUNZEL IM WALDORF



7,- €

ZARTE PRALINE VOM GLASIERTEN SCHWEINEBAUCH
MIT KNACKIGEM ZUCKERHUT

8,- €

AUS DEM SUPPENTOPF

WÄRMENDE KÜRBISSUPPE – VERFEINERT MIT HEIMISCHEM BOSKOOP
UND LIEBLINGSPOPCORN



7,50 €

FEINES SÜPPCHEN VON AROMATISCHEM SAUERTEIGBROT
MIT FRISCH GERIEBENEM MEERRETTICH

7,- €



saisonal und regional am Fürstenwall

HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER

HEIMISCHE ERDARTISCHOKE

IN EINEM AROMATISCHEN THAI-CURRY,

MIT ZARTEM PÜREE VON WEIßEN BOHNEN UND ZUCKERHUT



17,50 €

HAUSGEMACHTE LAUCH-SEMMEKNÖDEL

AUF MAGDEBURGER EDELPILZEN UND WÜRZIGEM BERGKÄSE

17,50 €

RAUCHIGES DAL VON ALLERLEI HÜLSENFRÜCHTEN

UND ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN,

BEGLEITET VON SAUER EINGELEGTEN FELDFRÜCHTEN



17,50 €

AUS FLUSS UND TÜMPEL

GEBRATENES STEAK VOM MECKLENBURGER SPIEGELKARPFFEN

AUF AROMATISCHEM SELLERIEPÜREE

MIT GEBACKENEM BUCHWEIZEN UND ROSENKOHL

22,50 €



VON WIESE UND WEIDE

GESCHMORTER KALBSBRUSTSPITZ MIT TOMATE UND CASHEW
AUF WEIßEM BOHNENPÜREE UND GESCHWENKTEM ROSENKOHL 24,- €

GEBACKENES PADERBORNER MAISHÄHNCHEN –
GEFÜLLT MIT HEIMISCHEM WILDSCHINKEN UND WÜRZIGEM KÄSE,
ZU SAUERKRAUT UND CREMIGEM RÜBENMUS 23,- €

PETER PFEFFER VOM GENTHINER HIRSCH –
KLASSISCH MIT SPECK, ZWIEBELN UND PILZEN GESCHMORT,
DAZU HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL 24,50 €



FÜR UNSERE ZUKUNFT

LECKEREIEN FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN MIT ERBSEN UND SELLERIEPÜREE 7,50 €

NUDELN MIT TOMATENSAUCE 6,50 €

GRIEBBREI MIT KIRSCHEN 5,50 €

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

GEBACKENER KOKOSREISPUDDING
MIT ZWIEBACK, PREISELBEERE UND APFELMARK 7,50 €



GEBRATENER HEIMISCHER BOSKOOP
MIT SCHNAPS UND MISO-KARAMELL 7,- €



FRISCHES LIEBLINGSPOPCORN AUS DER BÖRDE 4,50 €

