

- Vorspeisen -

*Haferländer Salat- und Vorspeisenbuffet
15,50 €*

*Lauwarmes Bavette vom Auerochsen
mit Gemüsesalsa, gebratenen Kräuterseitlingen
und Salat der Saison
14,00 €*

*Kuhmilchkäse von Jan Brauer³
mit eingelegtem Kürbis
und winterlichem Salat
13,00 €*

- Suppen -

*Lammessenz mit buntem Gemüse
und gepöckeltem Lammfilet
8,50 €*

*Kürbiscremesüppchen
mit Öl und eigenen Kernen
8,50 €*

*1 Wildfang
3 Käse von Jan Brauer (konventionell)*

- Fisch und Fleisch -

*Gebratenes Kotelett vom Steinbutt¹
mit Schwarzwurzeln, sautiertem jungem Spinat
und Kartoffel - Kürbiströsti
27,00 €*

*Gebratenes Filet von der Meeräsche¹
auf Karotten - Selleriecreme, Zucchini Gemüse
und gebackenem Kartoffelbaumkuchen
26,00 €*

*Gebratenes und geschmortes vom Weiderind
auf Bohnencreme, Paprika - Staudensellerie Gemüse
und Haselnusschupfnudeln
26,00*

*Rücken am Knochen und gebackene Praline
vom Fuhlendorfer Lamm
auf Creme von Gelber Bete
Linsengemüse und Romanescogemüse
27,00 €*

*Diese Hauptgänge erhalten Sie auch
in Zwischengangportionen*

Fisch/Fleisch 15,00 €

Vegetarisch 12,00 €

1 Wildfang

DE-ÖKO-006

- Vegetarisch -

*Cous Cous - Zucchinirolade
auf Fenchelcreme, Gelbe Bete
und Curryschaum*

19,00 €

*Gebratener Kartoffel - Olivenrösti
auf Pilzcreme, Romanesco
und eingelegten Cherrytomaten*

19,00 €

- Süßes Finale & Käse -

*Mandel Creme Brûlée
mit Apfel - Rosinenkompott
und Joghurt - Beereneis*

8,50 €

*Hausgemachtes Ahornsirupparfait
mit schwarzen Johannisbeeren
und Gewürzschaum
8,50 €*

*Auswahl von regionalem Kuhmilchkäse
mit Trauben und Nüssen
dazu Pilzbrioche
10,00 €*

DE-ÖKO-006