

Abendkarte · 20. November 2024

– Vorspeisen / Suppe –

Salat von Strauchtomaten und Gurken
mit Fetakäse und Granatapfelkernen
18,00 €

Kleiner Salat
Marinierte Blatt- und Gartensalate
mit Nüssen und Kernen
9,50 €

Pastinakencremesuppe
mit geröstetem Cashew
9,50 €

- Salate und Buffet -

Großer Salat
Marinierte Blatt- und Gartensalate
mit Nüssen und Kernen
13,50 €

Großer Salat
mit Fetakäse aus Schafs- und Ziegenmilch
17,60 €

Großer Salat
mit gebratenen Tranchen
vom Mecklenburger Landhuhn
20,90 €

Haferländer Salat- und Vorspeisenbuffet
als Hauptgang
25,00 €

– Fisch, Fleisch & Vegetarisch –

Wahlweise
Gebratenes Filet vom Steinbeisser¹
oder
Geschmorte Lammkeule
oder
Jan Brauer Kuhmilchkäse

serviert mit
Brokkoli, gebratenem Kürbis
und Rosmarinkartoffeln
32,50 €

– Süßes Finale & Käse –

Erdbeercrumble
mit eingelegten Johannisbeeren
und Quittenjoghurteis
9,50 €

Käsevariation
mit Nüssen, Brioche
und fruchtigem Orangensenf
11,00 €

– Eis & Sorbets –

Quitten - Sorbet
Himbeer - Sorbet
Kirsch - Sorbet
je Kugel 2,50 €