

*- Vorspeisen & Salat -*

*Unsere kulinarische  
Woche*

*Warme Hähnchenroulade  
gefüllt mit Tomate  
auf Sweet - Chili - Sauce  
mit eingelegtem Kürbis und  
Haferländer Gartenkräutern  
18,00 €*

*\*\*\*\*\**

*Büffelmozzarella  
auf Kürbiscreme  
mit Portweinbeeren  
und eingelegtem Chicorée  
17,00 €*

*Unsere Empfehlung des Tages*

*Haferländer Salat - und  
Vorspeisenbuffet  
18,00 €  
(als Hauptgang 24,00 €)*

*\*\*\*\*\**

*„Kleiner Salat“  
Marinierter  
Blatt - & Gartensalat<sup>2</sup>  
mit Nüssen & Kernen  
6,90 €*

*- Suppe -*

*Unsere kulinarische  
Woche*

*Räucherfischessenz  
mit buntem Gemüse & frischen  
Kräutern  
9,50 €*

*\*\*\*\*\**

*Wildkräuterschaumsüppchen  
mit geröstetem Kürbiskernöl  
9,50 €*

*Unsere Empfehlung des Tages*

*Geeistes Tomatensüppchen  
mit Limonenschmand  
und Basilikum  
8,50 €*

**- Fisch und Fleisch -**

Unsere kulinarische  
Wochenreise

*Gebratenes Filet vom  
Müritzhecht<sup>1</sup>  
mit Pfifferlingen und  
Spitzkohlgemüse auf  
Kürbiscreme, dazu Rösti von  
geräuchterter Kartoffel  
und Buchweizen  
30,00 €*

\*\*\*\*\*

*Filet & Bäckchen  
vom Landschwein  
mit sautiertem Römersalat,  
Kürbisgemüse & Kartoffel -  
Olivenöl - Stampf  
30,00 €*

Unsere Empfehlung des Tages

*Gebratenes Filet vom  
Steinbeißer<sup>1</sup>  
mit Bohnen - Spinat - Creme,  
Kohlrabigemüse & cremigem  
Schwarzen Reis  
29,00 €*

\*\*\*\*\*

*Gebratenes & Geschmortes  
vom Wild  
mit Rote Bete - Creme,  
Wirsinggemüse & Kartoffelgratin  
30,00 €*

**- Vegetarisch -**

*Gebackene Kartoffeltärte  
mit Spitzkohl,  
Kürbis - Spinat - Gemüse  
und Blumenkohlcreme  
24,00 €*

**- Vegan -**

*Cremiger Gewürzbulgur  
mit Brokkoli - Spinat - Creme  
Thymiankohlrabi und  
gebackenem Blumenkohl  
24,00 €*

*- Süßes Finale & Käse -*

*Unsere kulinarische  
Woche*

*Mousse vom  
Kallfelz Riesling Sekt  
mit eingelegten Heidelbeeren  
und Basilikumsorbet  
10,00 €*

*Unsere Empfehlung des Tages*

*Maracujamousse  
an eingelegter Ananas  
und Heidelbeereis  
9,50 €*

*\*\*\*\*\**

*Käsevariation mit frischen  
Früchten, Nüssen & Brioche  
11,00 €*

- 0 - Aquakultur*
- 1 - Wildfang*
- 2 - aus unserem Haferland-Garten (Bioland)*
- 3 - Jan Brauer (konventionell)*
- 4 - Heimische Jagd*
- 5 - Fischer Uwe Pagel aus Prerow*

*DE-ÖKO-006*



Wir sind Partner