

*- Vorspeisen & Salat -*

*Unsere kulinarische  
Woche*

*Geräuchertes Kalbsfilet  
mit sautierten Kräutersaitlingen  
dazu mariniertes Kürbis  
und Sanddortomaten  
18,00 €*

\*\*\*\*\*

*Gebratene Garnelen  
mit Kartoffeltaschen,  
Mangochutney  
und mariniertes Gurke  
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  
und frischen Kräutern  
9,50 €*

\*\*\*\*\*

*Steckrübensüppchen  
mit geröstetem Walnussöl  
9,50 €*

*Unsere Empfehlung des Tages*

*Karottensüppchen  
mit Frühlingslauch  
8,50 €*

**- Fisch & Fleisch -**

Unsere kulinarische  
Wochenreise

*Gebratene Scholle<sup>1</sup>  
mit Pilzen & Spitzkohlgemüse  
auf Kürbiscrème,  
dazu gebackene  
Kartoffel - Leinsamen -  
Biskuittarte  
31,00 €*

\*\*\*\*\*

*Filet & Haxe vom Weidekalb  
mit sautiertem jungem Spinat,  
Kürbisgemüse und  
Kartoffel - Olivenöl - Stampf  
31,00 €*

Unsere Empfehlung des Tages

*Gebratenes Filet vom  
weißen Heilbutt  
mit Petersilienwurzel,  
Kaffeemöhrrchen,  
Fenchel - Porree - Crème  
und Buchweizen - Bulgur - Taler  
29,00 €*

\*\*\*\*\*

*Gebratenes  
Viöler Entrecôtesteak  
mit Wirsinggemüse,  
Rote Bete - Crème  
und  
Parmesan - Weißwein - Risotto  
29,00 €*

**- Vegetarisch -**

*Kürbisrisotto  
mit Rettich - Mais - Gemüse  
dazu Sanddorntomaten  
und Brokkolischaum  
24,00€*

**- Vegan -**

*Cremiger Quinoa mit  
Paprika - Bleichsellerie -  
Gemüse  
dazu Blumenkohlcrème  
und gebratene Pilze  
24,00 €*

*- Süßes Finale & Käse -*

*Unsere kulinarische  
Wochenreise*

*Quarkkeulchen  
mit Apfelmus, Sahne  
und Vanilleeis  
10,00 €*

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

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

*Unsere Empfehlung des Tages*

*Schokoladenmousse  
mit Drachenfrucht -  
Granatapfelkern - Ragôut  
und Ingwereis  
9,50 €*

*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**