

- Vorspeisen -

*Unsere kulinarische
Wochenreise*

*Gebratene Leber
vom Fuhlendorfer Lamm
an Kirschwiebeln,
mit gemischten Blattsalaten
18,00 €*

Unsere Empfehlung des Tages

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

*Kleiner Salat
Marinierte Blatt- & Gartensalate
mit Nüssen & Kernen
7,50€*

- Suppe -

*Unsere kulinarische
Wochenreise*

*Wildconsommé
mit buntem Gemüse
und Tortillachips
9,50 €*

Unsere Empfehlung des Tages

*Zucchini -
Steckrübencremesüppchen
mit getrockneten Tomaten
9,50 €*

*Kürbiscremesüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl
9,50 €*

- Fisch & Fleisch -

*Unsere kulinarische
Wochenreise*

*Gebratenes Filet
vom Skrei¹
mit Staudensellerie-
Kürbiskerngemüse, Rote Bete
Topinamburcreme
und gebackenem
Kartoffel - Kürbis Strudel
31,00 €*

Unsere Empfehlung des Tages

*Gebratenes Filet von der
Meeräsche¹
mit Petersilienwurzel -
Pastinakengemüse, Zucchini
Paprikacreme und gebackenen
Kartoffel - Chiasamenkrapfen
29,00 €*

*Rosa gebratener Rücken und
gebackene Praline vom
Fuhlendorfer Lamm
mit sautiertem Römersalat,
Kürbisgemüse und
Kichererbsenrösti
31,00 €*

*Gebratenes & Geschmortes vom
Weidekalb
mit Spitzkohl, Fenchelcreme
gebackener Süßkartoffel
29,00 €*

-Vegetarisch -

*Marinierter Fetakäse
mit sautiertem Römersalat, Rosenkohl Gemüse
Rote Bete creme und Kürbiskernrisotto
24,00 €*

- Süßes Finale & Käse -

*Unsere kulinarische
Wochenreise*

*Honig - Biskuitroulade
mit Schokoldenmousse und
gerösteten Haselnüssen
dazu eingelegte Kirschen
und Bananeneis
10,00 €*

Unsere Empfehlung des Tages

*Sanddorn - Tiramisu
mit eingelegten Kirschen
und Vanilleeis
9,50 €*

*Käsevariation mit frischen
Früchten, Nüssen, Brioche
und hausgemachter Quittensenf
von Frau Evers
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