

- Vorspeisen -

*Unsere kulinarische
Wochenreise*

*In Filoteig gebackener
Kuhmilchkäse von „Jan Brauer“
auf Kirschwiebeln,
gemischten Blattsalaten
und Tomatensorbet
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*

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

Unsere Empfehlung des Tages

*Lila Rettichsüppchen
mit getrockneten Tomaten
9,50 €*

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

- Fisch & Fleisch -

*Unsere kulinarische
Wochenreise*

*Gebratenes Filet
vom Heilbutt¹
mit Sellerie -
Kürbiskern - Gemüse,
gebratenen Pilzen und cremigem
Safran - Risotto
31,00 €*

*Geröstete Fuhlendorfer
Lammhaxe
mit sautiertem Pak Choy,
Kürbisgemüse und gebratener
Semmelknödelscheibe
31,00 €*

Unsere Empfehlung des Tages

*Gebratenes Filet vom Skreifilet¹
mit ZucchiniGemüse, Speck -
Rosenkohlcreme
und gebackener Polenta
29,00 €*

*Gebratenes Entrecotesteak vom
Weiderind
mit Sanddorn - Orangenkraut,
Maronencreme
und Kartoffel - Kräutertaler
29,00 €*

-Vegetarisch-

*Kräuterspätzle
mit fruchtiger Rote Bete, Paprikacreme, sautierter junger Spinat
und buntem Gemüse
24,00 €*

- Süßes Finale & Käse -

*Unsere kulinarische
Woche*

*Crème Brûlée von der
Tonkabohne
mit Sanddornbirnen
und Erdbeer-Minzeis
10,00 €*

Unsere Empfehlung des Tages

*Mispelmousse auf Biskuit
mit eingelegter Ananas
und Himbeersorbet
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