

Abendkarte · 24. April 2025

- Vorspeisen / Suppe -

Haferländer Salat und Vorspeisenbuffet als Vorspeise 20,00 €

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

Pastinakenkokoscremesüppchen mit gerösteten Mandelblättchen 9,50 €

- Salate -

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 Steak vom Schwertfisch¹
oder
Gebratenes Karree vom Wiesenlamm
(Vom Gut Darß aus Born)
oder
Gebratener Tempeh im Sesam – Sweet Chillisud

serviert mit gebratenem grünem Spargel, Vanillemöhren und cremigen Buchweizen 32.50 €

Süßes Finale & Käse –

Creme Brulleé mit eingelegten Waldbeeren und Himbeersorbet 9,50 €

Käsevariation mit Nüssen und fruchtigem Feigensenf 11,00 €

Eis & Sorbets -

Maracuja Sorbet Kumquat Sorbet Pflaumen - Sorbet je Kugel 2,50 €

Tischreservierung: Telefon 038233 680 oder www.hotelhaferland.de/tischreservierung



