

Abendkarte · 15. Februar 2026

– Vorspeisen / Suppe –

Haferländer Salat und Vorspeisenbuffet  
als Vorspeise  
20,00 €

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

Staudenselleriesuppe  
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen  
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 Filet vom Lachs  
oder  
Gebratenes Kotelette vom Schwein  
oder  
Mit Tofubolognese gefüllte Strauchtomate

serviert mit Knollensellerieragout  
sautierten Pilzen  
und geschwenkten Gnocchis  
32,50 €

– Süßes Finale & Käse –

Limettenmousse mit marinierten Sauerkirschen  
und Cheesecake - Eis  
9,50 €

Käsevariation  
mit Nüssen  
und fruchtigem Feigensenf  
11,00 €

– Eis & Sorbets –

Papaya - Sorbet  
Kiwi - Sorbet  
Birnen - Basilikum - Sorbet  
je Kugel 2,50 €

Tischreservierung: Telefon 038233 680 oder  
[www.hotelhaferland.de/tischreservierung](http://www.hotelhaferland.de/tischreservierung)

