

♥ 13. Mai 2026 ♥

Menü des Tages

Haferländer Salat- und Vorspeisenbuffet

oder

Cremesuppe vom Spitzkohl
Geröstete Sonnenblumenkerne

Gebratenes Filet vom Heilbutt¹
Rote Bete | Pastinake | roter Reis

Crème Brûlée
Himbeeren | Schokoladeneis

als 3 Gang mit Suppe 47,00 €
als 3 Gang mit Vorspeise 56,00 €
als 4 Gang 63,00 €

– Vorspeisen / Suppe –

Haferländer Salat und Vorspeisenbuffet 20,00 €

Kleiner Salat 9,50 €
Nüsse | Kerne

Cremesuppe vom Spitzkohl 9,50 €
Geröstete Sonnenblumenkerne

Cremesuppe vom Spargel 9,50 €
Bärlauchpesto | Räucherlachs

- Salate -

Großer Salat 13,50 €
Nüsse | Kerne

Großer Salat 17,60 €
Fetakäse aus Schafs- und Ziegenmilch

Großer Salat 20,90 €
Tranchen vom Mecklenburger Landhuhn

Haferländer Salat und Vorspeisenbuffet 25,00 €
Hauptgang

Fisch

Gebratenes Filet vom roten Heilbutt¹ 33,50 €
Rote Bete | Pastinake | roter Reis

Gebratenes Filet vom Zander¹ 30,50 €
Beelitzer Spargel (250g Rohgewicht) | Tomatengnocchi |
Butter oder Sauce Hollandaise

Fleisch

**Geschmorte Keule und
gebratene Wurst vom Wiesenlamm** 37,50 €
rote Bete | Pastinake | roter Reis

**Sous Vide gegartes Schweinefilet
unter der Bärlauchkruste** 39,50 €
Beelitzer Spargel (250g Rohgewicht) | Tomatengnocchis |
Butter oder Sauce Hollandaise

Vegetarisch

Gebackener Fetakäse 25,50 €
Rote Bete | Pastinake | roter Reis

Beelitzer Spargel (250 g Rohgewicht) 19,50 €
Tomatengnocchis | Butter oder Sauce Hollandaise

Süßes Finale & Käse

Crème Brûlée 9,50 €
Himbeeren | Schokoladeneis

Erdbeermousse 9,50 €
Rhabarberkompott | Spargelsorbet

Käsevariation 11,00 €
Nüsse | Feigensenf

Eis & Sorbets

Kiwi – Sorbet je Kugel 2,50 €
Apfel – Minze – Sorbet
Birnen – Mango – Sorbet

*„Bei uns erleben Sie kulinarischen Genuss, der nicht nur den
Gaumen erfreut, sondern auch im Einklang mit der Natur steht.“*

Wildfang¹ | Aquakultur² | Haferland Garten³ | Alkohol⁴

