

♥ 18. Mai 2026 ♥

Menü des Tages

Haferländer Salat- und Vorspeisenbuffet

oder

Cremesuppe vom Kürbis

Kerne | Öl

Gebratenes Filet von der Forelle²

Lauch | Urkarotte | Buchweizen

Aprikosenmousse

Papaya | Melonen - Vanillsorbet

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 Kürbis 9,50 €

Kerne | Öl

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 von der Forelle 25,50 €
Lauch | Urkarotte | Buchweizen

Gebratenes Filet vom Zander¹ 31,50 €
Blumenkohl | Waldbeerradieschen | Tomatengnocchis

Fleisch

Geschmorte Backe vom Landschwein 28,50 €
Lauch | Urkarotte | Buchweizen

**Sous Vide gegartes Schweinefilet
unter der Bärlauchkruste** 28,50 €
Blumenkohl | Waldbeerradieschen | Tomatengnocchis

Vegetarisch

Gebratener Linsenrösti 23,50 €
Lauch | Urkarotte | Buchweizen

Gebratener Tempeh im Ahornsirup Sojasud 24,50 €
Blumenkohl | Waldbeerradieschen | Tomatengnocchis

Süßes Finale & Käse

Aprikosenmousse 9,50 €
Papaya | Melonen - Vanillesorbet

Erdbeermousse 9,50 €
Rhabarberkompott | Spargelsorbet

Käsevariation 11,00 €
Nüsse | Feigensenf

Eis & Sorbets

Kumquat – Sorbet je Kugel 2,50 €
Orange – Maracuja – 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

