

♥ 03. Juni 2026 ♥

Menü des Tages

Haferländer Salat- und Vorspeisenbuffet

oder

Cremesuppe vom Brokkoli

Mandeln

Gebratenes Filet vom Kabeljau¹

Lauch | Rote Bete | Schwarzer Nerone Reis

Käseküchlein

Blaubeere | Waldfrucht - Sorbet

als 3 Gang mit Suppe 45,50 €

als 3 Gang mit Vorspeise 60,00 €

als 4 Gang 69,50 €

– Vorspeisen / Suppe –

Haferländer Salat und Vorspeisenbuffet 20,00 €

Kleiner Salat 9,50 €

Nüsse | Kerne

Cremesuppe vom Brokkoli 9,50 €

Mandeln

Cremesuppe vom Spargel 9,50 €

Bärlauchpesto | Räucherlachs

- Salate -

Großer Salat 13,50 €

Nüsse | Kerne

Großer Salat 17,60 €

Nüsse | Kerne | Fetakäse aus Schafs- und Ziegenmilch

Großer Salat 20,90 €

Nüsse | Kerne | Tranchen vom Mecklenburger Landhuhn

Haferländer Salat und Vorspeisenbuffet 25,00 €

Hauptgang

Fisch

Gebratenes Filet vom Kabeljau¹ 27,50 €
Lauch | Rote Bete | Schwarzer Nerone Reis

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

Fleisch

Gesottener Tafelspitz vom Weiderind 30,50 €
Lauch | Rote Bete | Schwarzer Nerone Reis

**Sous – Vide gegartes Schweinefilet
unter der Bärlauchkruste** 35,50 €
Beelitzer Spargel (250 g Rohgewicht) | Tomatengnocchi
Butter oder Sauce Hollandaise

Vegetarisch

Gebackene Falafel 23,50 €
Lauch | Rote Bete | Schwarzer Nerone Reis

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

Süßes Finale & Käse

Käseküchlein 9,50 €
Blaubeere | Waldfrucht - Sorbet

Erdbeermousse 9,50 €
Rhabarberkompott | Spargel – Sorbet

Käsevariation 11,00 €
Nüsse | Feigensenf

Eis & Sorbets

Kumquat – Sorbet je Kugel 2,50 €
Orangen – 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

