

♥ 02. Juli 2026 ♥

Menü des Tages

Haferländer Salat- und Vorspeisenbuffet

oder

Cremesuppe von der Tomate

Croutons

Rosa Gebratener Rücken vom Weiderind

Brokkoli | Zuckerschote | Süßkartoffelschnitte

Brownie

Kirschen | Vanille Eis

als 3 Gang mit Suppe 49,50 €

als 3 Gang mit Vorspeise 61,00 €

als 4 Gang 69,50 €

– Vorspeisen / Suppe –

Haferländer Salat und Vorspeisenbuffet 20,00 €

Kleiner Salat 9,50 €

Nüsse | Kerne

Cremesuppe von der Tomate 9,50 €

Croutons

Cremesuppe vom Pfifferling 9,50 €

Schinkenwürfel

- 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 Steinbeisser 35,00 €
Brokkoli | Zuckerschote | Süßkartoffelschnitte

Gebratenes Filet vom Rotbarsch¹ 29,00 €
Rahm Pfifferling | Parmesanrisotto

Fleisch

Rosa Gebratener Rücken vom Weiderind 35,50€
Brokkoli | Zuckerschote | Süßkartoffelschnitte

Geschmorter Schaufelbraten vom Weiderind 29,50 €
Rahm Pfifferlinge | Parmesanrisotto

Vegetarisch

Gratinierter Fetakäse 25,50 €
Brokkoli | Zuckerschote | Süßkartoffelschnitte

Rahm Pfifferlinge 19,50 €
Frühlingslauch | Kirschtomate | Vollkornspaghetti

Süßes Finale & Käse

Brownie 9,50 €
Kirschen | Vanille Eis

Karamellierter Honig-Ziegenmilchkäse 9,50 €
Rosmarinbaiser | Rote Bete – Sorbet

Käsevariation 11,00 €
Nüsse | Feigensenf

Eis & Sorbets

Aprikosen — Avocado – Sorbet je Kugel 2,50 €
Blaubeere – Sorbet
Kirsch - 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

