

♥ 09. August 2026 ♥

Menü des Tages

Haferländer Salat- und Vorspeisenbuffet

oder

Cremesuppe von der Roten Bete

Schafskäse

Gebratener Rücken und Bratwurst vom Wiesenlamm

(Schäfer Will / Fuhlendorf

Zucchini | Rahmwirsing | Süßkartoffelpüree

Mousse au Chocolate

Sanddorn | Orangen – Estragonsorbet

als 3 Gang mit Suppe 43,50 €

als 3 Gang mit Vorspeise 53,00 €

als 4 Gang 63,50 €

– Vorspeisen / Suppe –

Haferländer Salat und Vorspeisenbuffet 20,00 €

Kleiner Salat 9,50 €
Nüsse | Kerne

Cremesuppe von der Roten Bete 9,50 €
Schafskäse

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 Kabeljau¹ 29,50 €

Zucchini | Rahmwirsing | Süßkartoffelpüree

Gebratenes Filet vom Rotbarsch² 29,50 €

Rahm Pfifferling | Parmesan Risotto

Fleisch

Gebratener Rücken und Bratwurst vom Wiesenlamm 36,50 €

(Schäfer Will / Fuhlendorf)

Zucchini | Rahmwirsing | Süßkartoffelpüree

Geschmorter Schaufelbraten vom Weiderind 29,50 €

Rahm Pfifferling | Parmesan Risotto

Vegetarisch

Kuhmilchkäse von den Milchjungs 24,50 €

Zucchini | Rahmwirsing | Süßkartoffelpüree

Rahm Pfifferlinge 19,50 €

Frühlingslauch | Cherrytomaten | Vollkornspaghetti

Süßes Finale & Käse

Mousse au Chocolate 9,50 €

Sanddorn | Orangen - Estragonsorbet

Karamellierter Honig – Ziegenmilchkäse 9,50 €

Rosmarinbaiser | Rote Bete – Sorbet

Käsevariation 11,00 €

Nüsse | Feigensenf

Eis & Sorbets

Aprikose - Avocado – Sorbet je Kugel 2,50 €

Waldfrucht – Sorbet

Hibiskus – Englishbreakfasttee – 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