

♥ 14. August 2026 ♥

Menü des Tages

Haferländer Salat- und Vorspeisenbuffet

oder

Cremesuppe vom Wirsing
Sonnenblumenkerne

Gebratenes Filet vom Saibling²
Fenchel | Wirsing | Rosmarin Kartoffeln

Creme Brûlée
Kiwi | Erdbeereis

als 3 Gang mit Suppe 45,50 €
als 3 Gang mit Vorspeise 56,00 €
als 4 Gang 66,50 €

– Vorspeisen / Suppe –

Haferländer Salat und Vorspeisenbuffet 20,00 €

Kleiner Salat 9,50 €
Nüsse | Kerne

Cremesuppe vom Wirsing 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

Haferländer Salat und Vorspeisenbuffet 20,00€

Fisch

Gebratenes Filet vom Saibling² 29,50 €

Fenchel | Wirsing | Rosmarin Kartoffeln

Gebratenes Filet vom Rotbarsch² 29,50 €

Rahm Pfifferling | Parmesan Risotto

Fleisch

Geschmorte Keule und Bratwurst vom Wiesen Lamm 38,50€

Fenchel | Wirsing | Rosmarin Kartoffeln

Geschmorter Schaufelbraten vom Weiderind 29,50 €

Rahm Pfifferling | Parmesan Risotto

Vegetarisch

Gebackener Salzlakenkäse 26,50 €

Fenchel | Wirsing | Rosmarin Kartoffeln

Rahm Pfifferlinge 19,50 €

Frühlingslauch | Cherrytomaten | Vollkornspaghetti

Süßes Finale & Käse

Creme Brûlée 9,50 €

Kiwi | Erdbeereis

Karamellierter Honig – Kuhmilchkäse 9,50 €

Rosmarinbaiser | Rote Bete – Sorbet

Käsevariation 11,00 €

Nüsse | Feigensenf

Eis & Sorbets

Pfirsich – Karotte – Sorbet je Kugel 2,50 €

Orange – Estragon – Sorbet

Hibiskus – Englishbreakfasttea – 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