

♥ 30. September 2026 ♥

Menü des Tages

Haferländer Salat- und Vorspeisenbuffet

oder

Cremesuppe von der Strauchtomate

Croutons | Frühlingslauch

Gesottener Tafelspitz vom Weiderind

Steckrübe | Pfifferlinge | Weißweinrisotto

Cheesecake

Ananas | Vanilleeis

als 3 Gang mit Suppe 45,50 €

als 3 Gang mit Vorspeise 55,00 €

als 4 Gang 65,50 €

Vorspeisen / Suppe

Haferländer Salat und Vorspeisenbuffet 20,00 €

Kleiner Salat 9,50 €
Nüsse | Kerne

Cremesuppe von der Strauchtomate 9,50 €
Croutons | Frühlingslauch

Hokkaido Sanddorn Cremesuppe 9,50 €
Kerne | Öl | Sauerrahm

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 Steak vom Schwertfisch¹ 32,50 €
Steckrübe | Pfifferlinge | Weißweinrisotto

**Gebratenes Filet vom Kabeljau¹
unter Chorizokruste** 33,50€
Kürbispüree | Gerösteter Lauch |
Buchweizenrisotto

Fleisch

Gesottener Tafelspitz vom Weiderind 31,50€
Steckrübe | Pfifferlinge | Weißweinrisotto

Geschmorter Schaufelbraten vom Weiderind 29,50 €
Kürbispüree | Gerösteter Lauch |
Buchweizenrisotto

Vegetarisch

Gebratener Gebackene Falafel 24,50 €
Steckrübe | Pfifferlinge | Weißweinrisotto

Gebratenes Steak vom Knollensellerie 19,50 €
Kürbispüree | Gerösteter Lauch |
Buchweizenrisotto

Süßes Finale & Käse

Cheesecake 9,50 €
Ananas | Vanilleeis

Warmer Kürbiskuchen 9,50 €
Kürbiskern-Crumble | karamellisierter Apfel |
Tonkabohnen Eis

Käsevariation 11,00 €
Nüsse | Feigensenf

Eis & Sorbets

Rote Bete – Sorbet je Kugel 2,50 €
Birnen – Basilikum – Sorbet
Weißes – Schokoladen – Eis

*„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