

♥ 10. Oktober 2026 ♥

Menü des Tages

Haferländer Salat- und Vorspeisenbuffet

oder

Cremesuppe vom Brokkoli
Sonnenblumenkernen

Gebratener Rücken vom Weiderind
Fenchel | Pastinake | Süßkartoffelpüree

Tiramisu
Kiwi | Mango - Sorbet

als 3 Gang mit Suppe 47,50 €
als 3 Gang mit Vorspeise 57,00 €
als 4 Gang 67,50 €

Vorspeisen / Suppe

Haferländer Salat und Vorspeisenbuffet 20,00 €

Kleiner Salat 9,50 €
Nüsse | Kerne

Cremesuppe vom Brokkoli 9,50 €
Sonnenblumenkernen

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

Wolfsbarsch 34,50 €
Fenchel | Pastinake | Süßkartoffelpüree

**Gebratenes Filet vom Kabeljau¹
unter einer Chorizo Kruste** 36,50 €
Kürbispüree | gerösteter Lauch
Buchweizenrisotto

Fleisch

Gebratener Rücken vom Weiderind 35,50 €
Fenchel | Pastinake | Süßkartoffelpüree

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

Vegetarisch

Gebratener Räuchertofu 25,50 €
Rote Bete | Staudensellerie | Roter Reis

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

Süßes Finale & Käse

Tiramisu 9,50 €
Kiwi | Mango - Sorbet

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

Käsevariation 11,00 €
Nüsse | Feigensenf

Eis & Sorbets

Rote Bete – Sorbet je Kugel 2,50 €
Maraquja – Sorbet
Erdbeeren – Bananen – 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