♥ 14. November 2026 ♥

Menü des Tages

Haferländer Salat- und Vorspeisenbuffet

oder

Kokos – Linsen Cremesuppe
Wiener | Frühlingslauch

*****

Geschmortes Falsches Filet vom Weiderind
Rahmwirsing | Rote Bete | Kartoffelpüree

*****

Cheesecake
Johannisbeeren | Pistazieneis

als 3 Gang mit Suppe 46,50 €
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

Kokos – Linsen Cremesuppe 9,50 €
Wiener | 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 Filet vom Saibling[2] 32,50 €
Rahmwirsing | Rote Bete | Kartoffelpüree

Gebratenes Filet vom Kabeljau[1] 36,50 €
unter einer Knoblauchsalami Kruste
Kürbispüree | Lauch | Buchweizenrisotto

Fleisch

Geschmortes Falsches Filet vom Weiderind 32,50 €
Rahmwirsing | Rote Bete | Kartoffelpüree

Geschmorte Backe vom Weideochsen 34,50 €
Kürbispüree | Lauch | Buchweizenrisotto

Vegetarisch

Gebackener Salzlakenkäse 26,50 €
Rahmwirsing | Rote Bete | Kartoffelpüree

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

Süßes Finale & Käse

Cheesecake 9,50 €
Johannisbeeren | Pistazieneis

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

Käsevariation 11,00 €
Nüsse | Feigensenf

Eis & Sorbets

Pflaumen – Kirsch – Sorbet je Kugel 2,50 €
Gurken – Basilikum – Sorbet
Braune Butter – Eis

„Bei uns erleben Sie kulinarischen Genuss, der nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch im Einklang mit der Natur steht."

Wildfang[1] I Aquakultur[2] I Haferland Garten[3] | Alkohol[4]